



412528S-2022



鹿邑县伟红食品有限公司企业标准

Q/LHS 0003S-2022

脱水蔬菜调味包

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

鹿邑县伟红食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县伟红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘正威。

H N

Q B

脱水蔬菜调味包

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜调味包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水芹菜、脱水豆角、脱水洋葱、脱水包菜、脱水土豆、脱水辣椒圈、脱水番茄、脱水玉米中的一种或多种为主要原料，添加脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品(豆段)中的一种或多种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的脱水蔬菜调味包。

根据原辅料不同分为：单一脱水蔬菜调味包和混合脱水蔬菜调味包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水芹菜、脱水豆角、脱水洋葱、脱水包菜、脱水土豆、脱水辣椒圈、脱水番茄片、脱水玉米应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.2 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 脱水裙带菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 脱水紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.5 脱水虾皮应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。

2.1.6 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 炒芝麻、炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 膨化豆制品应符合 GB/T 22699 和 GB 17401 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	具有该产品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注: *该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水芹菜、脱水豆角、脱水洋葱、脱水包菜、脱水土豆、脱水辣椒圈、脱水番茄、脱水玉米中的一种或多种为主要原料，添加脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品(豆段)中的一种或多种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的脱水蔬菜调味包。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国家标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹿邑县伟红食品有限公司

QHNB