



412507S-2022



商丘市巧厨坊食品有限公司企业标准

Q/SQCF 0003S-2022

复配脱水蔬菜包

2022-09-09 发布

2022-09-09 实施

商丘市巧厨坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市巧厨坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱培云、陈星、马静斌。

H N

Q B

复配脱水蔬菜包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜包的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水胡萝卜粒、脱水洋葱、脱水蒜片、脱水番茄片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水辣椒圈、脱水辣椒片、脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔、脱水虾米（皮）、脱水肉制品（牛肉粒、鸡肉粒）、脱水鸡蛋粒、调味植物蛋白粒、芝麻、炒黄豆、炒花生米、脱水熟玉米、青豆、枸杞、豆制品（豆段、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、混合、包装加工而成的复配脱水蔬菜包。

根据原材料不同产品可分为：红烧脱水蔬菜包、香辣脱水蔬菜包、豆制品风味脱水蔬菜包、玉米风味脱水蔬菜包、海鲜味脱水蔬菜包、海菜味脱水蔬菜包、复配脱水蔬菜包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水黄花菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.2 脱水胡萝卜粒、脱水洋葱、脱水蒜片应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.3 脱水番茄片、脱水辣椒圈、脱水辣椒片应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.4 脱水香菇、脱水木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 脱水海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.6 脱水裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。
- 2.1.7 脱水紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.8 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.9 脱水虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.10 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.11 脱水肉制品（牛肉粒、鸡肉粒）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.12 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 调味植物蛋白粒应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 炒黄豆、炒花生米应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 脱水熟玉米、青豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.18 豆制品（豆段、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 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	粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 15.0	GB 5009.3
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19

注 1：* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。
注 2：a 指标仅适用于添加脱水虾米（皮）的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采集方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15

沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10

注 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水胡萝卜粒、脱水洋葱、脱水蒜片、脱水番茄片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水辣椒圈、脱水辣椒片、脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔、脱水虾米（皮）、脱水肉制品（牛肉粒、鸡肉粒）、脱水鸡蛋粒、调味植物蛋白粒、芝麻、炒黄豆、炒花生米、脱水熟玉米、青豆、枸杞、豆制品（豆段、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种，经调配、混合、包装加工而成的复配脱水蔬菜包。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市巧厨坊食品有限公司

QB