



413541S-2023

想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0011S-2023

蔬菜制品料包

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：孙君庚、孙君洋、孔令云、董金龙、王宝岭。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施之日起替代Q/XNS 00011S-2022（备案号：413161S-2022，备案时间：2022-11-18）

H A N
Q B

蔬菜制品料包

1 范围

本标准规定了蔬菜制品料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜干制品【脱水青梗菜、脱水万年青（青菜）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）、脱水蒜粒（片）、脱水豆芽、脱水黄花菜、脱水芝麻叶、脱水青豆（青豌豆）、脱水上海青、脱水奶白菜、脱水菜心（菜薹）、脱水油菜、脱水卷心菜、脱水西兰花、脱水花椰菜（花菜）、脱水紫甘蓝、脱水芹菜、脱水芦笋、脱水竹笋、脱水扁豆、脱水刀豆、脱水荷兰豆、脱水豆角（豇豆）、脱水莼菜、脱水西葫芦、脱水生姜、山药（片或块）中的一种或多种】为主要原料，添加或不添加食用菌（香菇、草菇、杏鲍菇、金针菇、羊肚菌、牛肝菌、木耳、蛹虫草中的一种或多种）、豆制品（豆棒、豆丁、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或多种）、枸杞、炒芝麻、炒黄豆、脱水鸡蛋粒、红枣（片）、熟制青豆、熟制豌豆、茯苓（片或块）、紫苏、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、脱水紫菜、脱水海带、脱水裙带菜、脱水虾皮、脱水海米中的一种或多种，经挑选或不挑选、混合或不混合、搅拌或不搅拌、包装加工而成的非即食蔬菜制品料包。

根据原料不同，可分为单一型蔬菜制品料包、复合型蔬菜制品料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蔬菜干制品应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.2 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 红枣（片）应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.4 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.6 脱水虾皮、脱水海米应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 炒芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.10 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 熟制青豆、熟制豌豆应符合 SB/T 10948 的规定。
- 2.1.12 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.13 茯苓（片或块）、紫苏应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）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，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	≤ 0.7	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 ^a	GB 5009.11
	0.5 ^b (干重计)	
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	仅限含脱水虾皮、脱水海米的产品	0.5
	仅限含食用菌的产品	0.1
		GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加食用菌 (香菇、草菇、杏鲍菇、金针菇、羊肚菌、牛肝菌、木耳、蛹虫草)、水产动物及其制品 (鱼类及其制品除外) 的产品检验;		
b 仅适用于添加食用菌 (木耳) 的产品检验。		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蔬菜干制品【脱水青梗菜、脱水万年青（青菜）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）、脱水蒜粒（片）、脱水豆芽、脱水黄花菜、脱水芝麻叶、脱水青豆（青豌豆）、脱水上海青、脱水奶白菜、脱水菜心（菜薹）、脱水油菜、脱水卷心菜、脱水西兰花、脱水花椰菜（花菜）、脱水紫甘蓝、脱水芹菜、脱水芦笋、脱水竹笋、脱水扁豆、脱水刀豆、脱水荷兰豆、脱水豆角（豇豆）、脱水莼菜、脱水西葫芦、脱水生姜、山药（片或块）中的一种或多种】为主要原料，添加或不添加食用菌（香菇、草菇、杏鲍菇、金针菇、羊肚菌、牛肝菌、木耳、蛹虫草中的一种或多种）、豆制品（豆棒、豆丁、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒中的一种或多种）、枸杞、炒芝麻、炒黄豆、脱水鸡蛋粒、红枣（片）、熟制青豆、熟制豌豆、茯苓（片或块）、紫苏、人参（人工种植 5 年及 5 年以下）、脱水紫菜、脱水海带、脱水裙带菜、脱水虾皮、脱水海米中的一种或多种，经挑选或不挑选、混合或不混合、搅拌或不搅拌、包装加工而成的非即食蔬菜制品料包。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》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。

想念食品股份有限公司

QB