



413819S-2023



南阳一滴香油脂食品有限公司企业标准

Q/ NYY 0012S-2023

复配蔬菜料包

2023-12-05 发布

2023-12-05 实施

南阳一滴香油脂食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳一滴香油脂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张方、乔晓芳、张大鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/NYY 0012S-2023（备案号：411332S-2023）。

H N

Q B

复配蔬菜料包

1 范围

本标准规定了复配蔬菜料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水韭菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水紫薯、脱水红椒、脱水茼蒿、脱水土豆、脱水西葫芦、脱水生姜、脱水西蓝花、脱水苦瓜、脱水红薯、脱水红甜菜、脱水白萝卜、脱水青椒、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水金针菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水青海苔、脱水大麦苗、脱水香蕉、脱水猴头菇、脱水小麦苗、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、脱水豇豆、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成复配蔬菜料包。

根据原料不同可分为不同产品：复配蔬菜料包、海鲜味蔬菜料包。

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、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.2 脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.3 脱水蒜苗应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、脱水青海苔、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 脱水黄花菜、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水韭菜、脱水紫薯、脱水红椒、脱水茼蒿、脱水土豆、脱水西葫芦、脱水生姜、脱水西蓝花、脱水苦瓜、脱水红薯、脱水红甜菜、脱水白萝卜、脱水青椒、脱水香蕉、脱水小麦苗、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 脱水金针菇、脱水猴头菇、脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.11 调味膨化植物蛋白粒（或片）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.13 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.14 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.15 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.16 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.17 脱水南瓜、脱水豇豆应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.18 脱水豆芽应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.19 皮蛋、脱水含蛋调味品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.21 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.22 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.23 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁）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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，口感酥脆	
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 (复配蔬菜料包) 35.0 (海鲜味蔬菜料包)	GB 5009.3
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	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
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a 仅适用于含脱水虾皮的产品检验;		

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	采样方案 ^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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 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GB31650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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水韭菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水紫薯、脱水红椒、脱水茼蒿、脱水土豆、脱水西葫芦、脱水生姜、脱水西蓝花、脱水苦瓜、脱水红薯、脱水红甜菜、脱水白萝卜、脱水青椒、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水金针菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水青海苔、脱水大麦苗、脱水香蕉、脱水猴头菇、脱水小麦苗、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、脱水豇豆、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成复配蔬菜料包。

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》的有关规定，制订本企业标准，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。

南阳一滴香油脂食品有限公司

QB