



411194S-2023



新乡豫膳房调味品有限公司企业标准

Q/XYT 0006S-2023

脱水蔬菜包

2023-05-10 发布

2023-05-10 实施

新乡豫膳房调味品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡豫膳房调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郝卫国、王刘飞。

本标准自发布实施日起替代Q/YXT 0006S-2021。

H N

Q B

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。

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、脱水胡萝卜粒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片(粒)、脱水菠菜、脱水辣白菜、脱水黄花菜、脱水蒜片、脱水辣椒圈、脱水辣椒片中的一种或几种为主要原料,辅以或不辅以脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水洋葱粒、海苔、脱水虾米(皮)、鸡蛋粒、芝麻、炒黄豆、脱水熟玉米、熟花生米、青豆、枸杞、熟肉干制品(牛肉、猪肉、鸡肉中的一种)、豆制品(豆段、豆丁、豆皮、腐竹段、豆腐干、膨化豆制品、大豆蛋白制品中的一种或几种)中的一种或多种,经调配混合或不调配混合、包装加工而成的脱水蔬菜包。

根据原辅料不同可将产品分为不同类型:单一脱水蔬菜包、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、脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水胡萝卜粒、脱水洋葱、脱水蒜片、脱水洋葱粒应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.3 脱水番茄片(粒)、脱水辣椒圈、脱水辣椒片应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 脱水辣白菜应符合 SB/T 10439 的规定。

2.1.5 脱水香菇、脱水木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 脱水海带应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。

2.1.7 脱水裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 的规定。

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

2.1.9 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

2.1.10 脱水虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 13106 的规定。

2.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 13106 的规定。

2.1.12 鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 芝麻、熟花生米应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.15 脱水熟玉米、青豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.16 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.17 熟肉干制品(牛肉、猪肉、鸡肉)应符合 GB 2726 的规定。

2.1.18 豆制品应符合 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	干燥固态	取样品置于洁净的烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味, 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 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	含脱水香菇或脱水木耳的产品 ≤ 0.1	GB 5009.17
	含脱水虾米(皮)产品 ≤ 0.5	
无机砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 ^a (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
铬 ^b (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于添加脱水虾米(皮)、脱水香菇、脱水木耳的产品; b 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
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 样品的采样及处理按 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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、脱水葱、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水胡萝卜粒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片(粒)、脱水菠菜、脱水辣白菜、脱水黄花菜、脱水蒜片、脱水辣椒圈、脱水辣椒片中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水洋葱粒、海苔、脱水虾米(皮)、鸡蛋粒、芝麻、炒黄豆、脱水熟玉米、熟花生米、青豆、枸杞、熟肉干制品(牛肉、猪肉、鸡肉中的一种)、豆制品(豆段、豆丁、豆皮、腐竹段、豆腐干、膨化豆制品、大豆蛋白制品中的一种或几种)中的一种或多种，经调配混合或不调配混合、包装加工而成的脱水蔬菜包。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。

新乡豫膳房调味品有限公司