



411253S-2023



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0006S-2023

脱水菜料包

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

河南京华食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南京华食品科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：河南京华食品科技开发有限公司。

本标准主要起草人：蔡兴亮。

H N
Q B

脱水菜料包

1 范围

本标准规定了脱水菜料包的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、蒜、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵、芥菜、罗勒、紫苏、花椰菜、菜豆、甘蓝、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、红枣、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、脱水豆制品类（膨化豆制品、素肉、大豆组织蛋白、豆棒、豆段、豆丁、腐竹段、豆腐、豆皮中的一种或几种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或几种）中的一种或多种，经称量、混合或不混合、包装加工制成的脱水菜料包。

根据所用原料不同可分为以下类别：单一脱水蔬菜料包、枸杞复配蔬菜包、红枣复配蔬菜包、脱水食用菌复配蔬菜包、脱水豆制品复配蔬菜包、脱水熟制坚果及籽类复配蔬菜包、脱水肉制品复配蔬菜包、脱水水产动物制品复配蔬菜包、脱水藻类复配蔬菜包、脱水蛋制品复配蔬菜包、脱水腌渍菜复配蔬菜包、复配脱水菜料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜类应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.3 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.4 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 脱水豆制品类应符合 SB/T 10453 或 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 脱水熟制坚果及籽类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 脱水肉制品类应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 脱水奶制品类应符合 GB 5420 或 DBS 15/009 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	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，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	≤ 0.7	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
亚硝酸盐 ^b （以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于含可食用脱水水产动物制品的产品检验； b 仅适用于添加脱水腌渍菜类的产品检验；		

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
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 和 GB/T 4789. 22 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 GB31650 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

脱水菜料包是以脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、蒜、姜、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵、芥菜、罗勒、紫苏、花椰菜、菜豆、甘蓝、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、红枣、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、脱水豆制品类（膨化豆制品、素肉、大豆组织蛋白、豆棒、豆段、豆丁、腐竹段、豆腐、豆皮中的一种或几种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或几种）中的一种或多种，经称量、混合或不混合、包装加工制成的脱水菜料包。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，参照 SB/T 11194《方便面调味料》要求制订本企业标准，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。

河南京华食品科技开发有限公司