



411332S-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

2023-05-21 发布

2023-05-21 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。

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、脱水木耳、脱水裙带菜、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、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、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 SB/T 10453 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 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有原料特有的性状	从样品中取出 50g，将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原料特有的颜色	
气、滋味	具有原料应有的滋味和气味，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	复配蔬菜料包 ≤	15.0	GB 5009.3
	海鲜味蔬菜料包 ≤	35.0	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
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤		0.05	GB 5009.15
六六六，mg/kg ≤		0.02	GB/T 5009.218
滴滴涕，mg/kg ≤		0.02	GB/T 5009.218
杀螟硫磷，mg/kg ≤		0.5	GB/T 5009.218
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加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 ≤	100000				GB 4789. 2
大肠菌群，MPN/g ≤	3				GB 4789. 3MPN 计数法
霉菌和酵母菌，CFU/g ≤	500				GB 4789. 15
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 适用于添加脱水虾皮的产品检验。					

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 GB 31650 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

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、脱水木耳、脱水裙带菜、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、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，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。

南阳一滴香油脂食品有限公司