



411934S-2023



河南酱仔食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0003S-2023

# 复配蔬菜料包

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

河南酱仔食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由河南酱仔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晁习武, 张冠军。

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、脱水芹菜、脱水蒜苗、脱水韭菜、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、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【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 $\beta$ -胡萝卜素、生活饮用水为原料】、脱水肉制品（见附录）、鸡味固态复合调味料、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。

## 2 分类

根据原料不同可分为不同产品：

### 2.1 复配蔬菜料包

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、脱水韭菜、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、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【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 $\beta$ -胡萝卜素、生活饮用水为原料】、脱水肉制品、鸡味固态复合调味料、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成。

### 2.2 海鲜味复配蔬菜料包

以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水胡萝卜中一种或几种为主要原料，添加脱水虾皮、脱水紫菜中的一种或两种经混合搅拌、包装加工而成。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水韭菜、脱水芹菜、应符合 NY/T 960 的规定。

3.1.2 脱水洋葱、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。

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

3.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

- 3.1.5 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.6 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 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。
- 3.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.10 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 3.1.12 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.14 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.1.15 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.16 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 3.1.17 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.18 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.19 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.20 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.21 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)应符合 Q/HPS 0001S 的规定（见附录 A）。
- 3.1.22 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.23 脱水肉制品应符合 Q/HXMX 0003S 的规定（见附录 B）。
- 3.1.24 脱水南瓜应符合 Q/HXMX 0002S 的规定（见附录 C）。
- 3.1.25 脱水豇豆应符合 Q/DNKJ 0002S 的规定（见附录 C）。
- 3.1.26 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁)应符合 GB 2712 的规定。

### 3.2 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	具有原料特有的性状	从样品中取出50克，倒入一洁净烧杯中，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	具有原料特有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 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
	复配蔬菜料包	海鲜味复配蔬菜料包	
水分 g/100g	≤ 15.0	35	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.7		GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> (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 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.02		GB/T 5009.19
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5		GB/T 14553
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 适用于添加脱水虾皮的产品检验。			

### 3.4 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤	500			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
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。					

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其它要求

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。

## 4 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。型式检验按国家相关规定执行。



410402S-2021



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2021

---

# 调味膨化植物蛋白粒、片(植物 基人造肉粒、片)

2021-02-19 发布

2021-02-19 实施

---

河南品正食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德林、张世奇、邓飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0001S-2020，备案号：416997S-2020。

H N

Q B

QHPS 0001S-2021

## 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

### 1 范围

本标准规定了调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

### 2 分类

根据口味不同可分为不同产品:

#### 2.1 牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用牛油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、牛肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

#### 2.2 鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、食用鸡油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、鸡肉味香精、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种,经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。

#### 2.3 羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料,添加谷朊粉、食用玉米淀粉,经挤压、膨化、切断,再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂

QHPS 0001S-2021

糖、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、羊肉味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

#### 2.4 海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）

以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油（含焦糖色）、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）、海鲜味香精、复合调味汁【酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、谷氨酸钠（味精）、食用盐、饮用水】、复合调味粉（桂皮粉、食用盐、5-呈味核苷酸二钠、红曲红）中的一种或多种，经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.4 虾粉应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.8 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9 食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.10 食用羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 3.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.15 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 3.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.17 维生素C（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 3.1.18 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

QMPS 0001S-2021

- 3.1.19 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.20 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 3.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.23 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.24 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.25 食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.26 复合调味汁应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 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
	牛肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	鸡肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	羊肉味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	海鲜味调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)	
性状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	从样品中取出50g, 倒入一洁净烧杯中, 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	酱红色或黄色	黄色	黄色	黄色	
气味	具有牛肉味的香气	具有鸡肉味的香气	具有羊肉味的香气	具有海鲜味的香气	
滋味	具有本品应有的滋味, 咀嚼有肉质纤维感				
杂质	无肉眼可见外来杂质				

### 3.3 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, %	≤ 7.0	GB 5009.3
蛋白质, %	≥ 25.0	GB 5009.5

QHPS 0001S-2021

氨基酸态氮(以N计), %	≥	0.2	GB 5009.235
食用盐(以NaCl计), %	≤	15.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QHPS 0001S-2021

## 编制说明

本标准适用于以低温食用豆粕、大豆分离蛋白中一种或几种为主要原料，添加谷朊粉、食用玉米淀粉经挤压、膨化、切断，再辅以食用盐、谷氨酸钠(味精)、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用葡萄糖、白砂糖、虾粉、食用牛油、食用鸡油、食用羊油、大豆油、食用棕榈油、酿造酱油(含焦糖色)、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、碳酸氢钠、甜菜红、高粱红、5-呈味核苷酸二钠、香辛料(花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮)、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种)、复合调味汁【酿造酱油(含焦糖色)、酵母抽提物、谷氨酸钠(味精)、食用盐、饮用水】、复合调味粉(桂皮粉、食用盐、5-呈味核苷酸二钠、红曲红)中的一种或多种经调味、干燥灭菌、包装而成的调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)。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GB2712《食品安全国家标准 豆制品》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。

河南品正食品科技有限公司

QB

备案号:420320S-2022

# Q/HXMX

## 湖北新美香食品有限公司企业标准

Q/HXMX 0003 S-2022

代替Q/HXMX 0003 S-2019

---

### 脱水肉制品



2022-03-01 发布

2022-03-18 实施

湖北新美香食品有限公司 发布

Q/HXMX 0003S-2022

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1。

本标准代替了Q/HXMX 0003S-2019。

本标准与Q/HXMX 0003S-2019相比，主要变化如下：

- 更换了企业标准编号为Q/HXMX 0003S-2022
- 更新了规范性引用文件，新增了GB 1886.181、GB 7657、GB 28403、GB 29925、GB 31624等。
- 完善补充了所使用的原辅料及其适用的标准。
- 铅严于国标。
- 修改了微生物致病菌指标。
- 文本进行了编辑性修订。

本标准由湖北新美香食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖北新美香食品有限公司。

本标准主要起草人：刘蛟。

本标准发布时间：2016年04月29、2019年3月1日、2022年3月1日。

## 脱水肉制品

### 1 范围

本标准规定了脱水肉制品的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本标准第三章分类的经过煮制（漂烫）或不煮制（漂烫）、卤制或者不卤制、切型、急冻或不急冻、脱水干燥、包装而成的脱水肉制品。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.4	食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠
GB 1886.11	食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
GB 1886.21	食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙
GB 1886.28	食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.169	食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
GB 1886.172	食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 1886.208	食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.211	食品安全国家标准 食品添加剂 茶多酚（又名维多酚）
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.339	食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789 . 10	食品安全国家标准	食品微生物学检验	金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789. 17	食品卫生微生物学检验	肉与肉制品检验	
GB 4789. 30	食品安全国家标准	食品微生物学检验	单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806. 5	食品安全国家标准	玻璃制品	
GB 4806. 7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品	
GB 4806. 9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品	
GB 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定方法	
GB 5009. 5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定	
GB 5009. 6	食品安全国家标准	食品中脂肪的测定	
GB 5009. 11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定	
GB 5009. 12	食品安全国家标准	食品中铅的测定	
GB 5009. 15	食品安全国家标准	食品中镉的测定	
GB 5009. 17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定	
GB 5009. 26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定	
GB 5009. 44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定	
GB 5009. 123	食品安全国家标准	食品中铬的测定	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB/T 5835	干制红枣		
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱		
GB 7657	食品安全国家标准	食品添加剂	葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则	
GB/T 9695. 31	肉制品	总糖含量测定	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖	
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件		
GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范		
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白	
GB/T 20880	食用葡萄糖		
GB/T 20883	麦芽糖		
GB/T 23586	酱卤肉制品		
GB/T 23969	肉干		
GB 25566	食品安全国家标准	食品添加剂	三聚磷酸钠
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
GB 28403	食品安全国家标准	食品添加剂	瓜尔胶
GB/T 29343	木薯淀粉		
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量	
GB 29925	食品安全国家标准	食品添加剂	醋酸酯淀粉
GB 29950	食品安全国家标准	食品添加剂	甘油
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精	
GB 31624	食品安全国家标准	食品添加剂	天然胡萝卜素
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料	
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量	
NY/T 494	魔芋粉		
SB/T 10416	调味料酒		
SB/T 10453	膨化豆制品		
SB/T 10649	大豆蛋白制品		

Q/HXMX 0003S-2022

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
《定量包装商品计量监督管理办法》国家质检总局[2005]第75号令

### 3 产品分类

#### 3.1 肉类脱水肉制品

以畜禽肉（新鲜或冷冻牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉、羊肉等中的一种或者几种）为原料，添加或不添加食品添加剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、茶多酚（仅限于酱卤类脱水肉制品）、乙基麦芽酚、迷迭香提取物、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、食品用香精、柠檬酸、甘油、天然胡萝卜素、亚硝酸钠、红曲红、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、复配食品添加剂），添加或不添加食品营养强化剂（乳酸钙），添加或不添加辅料（白砂糖、食用盐、味精、淀粉、大豆蛋白制品、食品加工用植物蛋白、香辛料、葱、生姜、大蒜、红枣、麦芽糖、麦芽提取物、魔芋粉、葡萄糖、酱油、植物油、调味料酒、复合调味料等），经过或不经过煮制（漂烫）、卤制或者不卤制、切型、脱水干燥、包装而成的一类非即食性或即食性肉类脱水肉制品。

#### 3.2 内脏类脱水肉制品

以畜禽内脏（新鲜或冷冻牛肝、羊肝、鸡肝、牛肠、牛百叶、猪肠、鸭肠、鸡肠、牛心、猪心等中的一种或几种）为原料，经预处理、脱水干燥而成的一类非即食性内脏类脱水肉制品。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和食品营养强化剂，食品添加剂应符合 GB 2760 规定，食品营养强化剂应符合 GB 14880 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 2672 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告，兽药残留限量应符合 GB 31650 及国家有关公告的规定。

#### 4.2 原辅料要求

- 4.2.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。
- 4.2.2 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的要求。
- 4.2.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.2.4 甘油应符合 GB 29950 的要求。
- 4.2.5 牛肉、猪肉、羊肉等禽畜肉类应符合 GB 2707 的要求。
- 4.2.6 淀粉应符合 GB 2713 的要求。
- 4.2.7 酱油应符合 GB 2717 的要求。
- 4.2.8 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.2.9 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 4.2.10 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2.11 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。
- 4.2.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的要求。
- 4.2.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的要求。
- 4.2.15 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的要求。
- 4.2.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。

Q/HXMX 0003S-2022

- 4.2.17 禽畜内脏应符合 GB 2707 的要求。
- 4.2.18 葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.2.19 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的要求。
- 4.2.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的要求。
- 4.2.21 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的要求。
- 4.2.22 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。
- 4.2.23 魔芋粉应符合 NY/T 494 的要求。
- 4.2.24 茶多酚应符合 GB 1886.211 的要求。
- 4.2.25 迷迭香提取物应符合 GB 1886.172 的要求。
- 4.2.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.2.27 大豆蛋白应符合 SB/T 10649、GB 20371 的要求。
- 4.2.28 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的要求。
- 4.2.29 红枣应符合 GB/T 5835 的要求。
- 4.2.30 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
- 4.2.31 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的要求。
- 4.2.32 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的要求。
- 4.2.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的要求。
- 4.2.34 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的要求。
- 4.2.35 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB7657 的要求。
- 4.2.36 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的要求。
- 4.2.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的要求。
- 4.2.38 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的要求。

#### 4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品固有颜色。
滋味及气味	具有本品应有滋味，无不良滋味及异味。
形态	片状、块状、粒状或粉状、丝状。
杂质	无外来肉眼可见杂质。

#### 4.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		肉类脱水肉制品	内脏类脱水肉制品
水分/(%)	≤	16.0	
复水率/(%)	≥	120.0	/
脂肪/(%)	≤	40.0	/
蛋白质/(%)	≥	20.0	/

Q/HXMX 0003S-2022

氯化物(以NaCl计)/(%)	≦	15.0	/
总糖(以葡萄糖计)/(%)	≦		35.0
铅(Pb)/(mg/kg)	≦		0.48
总砷(As)/(mg/kg)	≦		0.5
镉(Cd)/(mg/kg)	≦	0.1	肝脏: 0.5; 肾脏: 1.0; 其他: 0.1
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≦		0.05
铬(以Cr计)(mg/kg)	≦		1.0
N-二甲基亚硝胺( $\mu$ g/kg)	≦		3.0

#### 4.5 微生物指标

即食的微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标 1

项目	采用方案*及限量(如非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g) <sup>a</sup>	5	2	10000	100000
大肠菌群/(CFU/g) <sup>b</sup>	5	2	10	100
致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup>	5	0	0	-
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	-

\*样品的采样及处理按GB 4789.1执行;  
<sup>a</sup>仅适用于即食性肉类脱水肉制品  
<sup>b</sup>仅适用于牛肉制品、发酵肉制品

#### 4.6 净含量

应符合国家质检总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求。

应符合 GB 14881 和或 GB 19303 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官指标

取试样置于洁净白磁盘中,观察色泽、嗅其气味,品其滋味。

#### 5.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

#### 5.3 复水率

##### 5.3.1 所需工具

带盖保温容器一只,约 400ml、秒表一只

##### 5.3.2 测定步骤

Q/HXMX 0003S-2022

取产品 5 克于容器中，加入约 20 倍于产品重量的沸水，同时用秒表计时，复水 3 分钟。然后滤干水称重，以复水后产品的重量除以 5 克，所得数值即为复水率（用百分数表示）

#### 5.4 脂肪

按 GB 5009.6 规定执行。

#### 5.5 蛋白质

按 GB 5009.5 规定执行。

#### 5.6 氯化物（以 NaCl 计）

按 GB 5009.44 规定执行。

#### 5.7 总糖

按 GB/T 9695.31 规定执行。

#### 5.8 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

#### 5.9 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

#### 5.10 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

#### 5.11 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

#### 5.12 锶

按 GB 5009.123 规定执行。

#### 5.13 N-二甲基亚硝酸盐

按 GB 5009.26 规定执行。

#### 5.14 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

#### 5.15 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

#### 5.16 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.30、GB 4789.6 规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 6.2 出厂检验

##### 6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

##### 6.2.2 出厂检验项目包括感官指标、水分、复水率、脂肪、蛋白质、菌落总数（仅限于即食性肉类脱水肉制品）、大肠菌群（仅限于即食性肉类脱水肉制品）、净含量。

#### 6.3 型式检验

##### 6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时

b) 当工艺、设备及原料来源、辅料配方有重大变化影响产品质量时；

- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产3个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时;

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 6.4 组批

以同一班组生产的同品种、同规格产品为一批。

#### 6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

#### 6.6 判定规则

6.6.1 同一批产品出厂检验结果中,所有项目全部合格判该批产品为合格品。若出现2个项目以内的不合格项时,可加倍抽样复验,复验结果仍有一项或以上不合格,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

### 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 7.1 标志

##### 7.1.1 销售包装标志

产品销售包装标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

##### 7.1.2 运输包装标志

产品运输包装标志应有产品名称、规格及数量、生产单位名称、地址及符合GB/T 191规定必要的贮运标识。

#### 7.2 包装

内包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味,塑料包装应符合GB 4806.7的规定。玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。金属包装应符合GB 4806.9的规定。外包装材料应符合GB/T 6543的规定。

#### 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生,不得与有害物质同车运输,运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

#### 7.4 贮存

7.4.1 产品应存于符合卫生食品标准规定的仓库。

7.4.2 产品存放产品存放温度为 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ,相对湿度不超过65%。

#### 7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下,产品自生产之日起,保质期为十二个月。

备案号:421231S-2021

**Q/HXMX**

湖北新美香食品有限公司企业标准

Q/HXMX 0002S-2021

代替Q/HXMX 0002S-2018



脱水果蔬

2021-05-06 发布

2021-06-20 实施

湖北新美香食品有限公司 发布

Q/HXMX 0002S-2021

## 前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1。  
本标准代替了Q/HXMX 0002S-2018。本标准与Q/HXMX 0002S-2018相比，主要变化内容如下：  
——更换了企业标准编号为Q/HXMX 0002S-2021。  
——补充了所使用的原辅料及其适用的标准。  
——更新了规范性引用文件，增加了GB30615、GB31644。  
——修订了感官要求。  
——修订了微生物指标。  
——铅指标严于国家标准。  
——文本进行了编辑性修订。  
本标准由湖北新美香食品有限公司提出。  
本标准起草单位：湖北新美香食品有限公司。  
本标准主要起草人：张杰。  
本标准历次发布时间为：2016年4月29日、2018年3月8日、2018年5月2日、2021年5月6日。

Q/HXMX 0002S-2021

## 脱水果蔬

### 1 范围

本标准规定了脱水果蔬的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于公司生产的以蔬菜或冷冻蔬菜或蔬菜干制品(鳞茎类、芸薹属类、叶菜类、茄果类、瓜类、豆类、茎类、根茎类和薯芋类、水生类、芽菜类、其他类(玉米、甜玉米、黄小豆、绿小豆、红小豆、黑豆、花生、橡子皮、板栗、莲子、小麦苗、荷兰豆、芡实梗等)和水果或者水果干制品或水果罐头等为原料,添加或不添加辅料(食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、蜂蜜、香辛料、复合调味料等),添加或不添加食品添加剂柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸钠、甜菜红、食品用香精,经前处理、清洗、切型,脱水干燥而成的一类脱水果蔬。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的,凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准,凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1353	玉米
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
GB/T 5009.38	蔬菜、水果卫生标准分析方法

Q/HXMX 0002S-2021

GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5749		生活饮用水卫生标准
GB/T 6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB/T 20880		食用葡萄糖
GB/T 23787		非油炸水果、蔬菜脆片
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 28118		食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病细菌限量
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
NY/T 1081		脱水蔬菜原料通用技术规范
NY/T 523		专用籽粒玉米和鲜食玉米
NY/T 959		脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960		脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1045		绿色食品 脱水蔬菜
QB/T 1117		混合水果罐头
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质检总局[2005]第75号令

### 3 产品分类

#### 3.1 脱水水果

以水果或者干制水果或水果罐头为原料，经前处理、清洗、切型、脱水干燥而成的一类非即食性脱水水果或即食脱水水果。

#### 3.2 脱水蔬菜

根据使用原料的不同，分为脱水鳞茎类、脱水芸薹属类、脱水叶菜类、脱水茄果类、脱水瓜果类、脱水豆类、脱水茎类、脱水根茎类和薯芋类、脱水水生类、脱水芽菜类、脱水玉米、脱水甜玉米、脱水黄小豆、脱水绿小豆、脱水红小豆、脱水黑豆、脱水花生、脱水橡子皮、脱水板栗、脱水莲子、脱水小麦苗、脱水荷兰豆、脱水芡实梗等。

### 4 技术要求

#### 4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，应符合 GB 2760、GB 14880 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 2672 的规定。农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告。

#### 4.2 原辅料要求

4.2.1 原料新鲜，应充分成熟，并无腐烂变质现象。

4.2.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。

4.2.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。

4.2.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。

Q/HXMX 0002S-2021

- 4.2.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.2.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.2.7 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。
- 4.2.9 甜菜红应符合 GB 1886.111 的要求。
- 4.2.10 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.11 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
- 4.2.12 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。

#### 4.3 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品固有颜色。
滋味及气味	具有脱水果蔬应有滋味，无不良滋味及异味。
霉变粒/‰	
带壳产品	≤ 2.0
去壳产品	≤ 0.5
形态	片状、块状、粒状或粉状。
杂质	无正常视力可见外来杂质。

a、仅限于坚果与籽类产品

#### 4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	脱水水果	脱水蔬菜
水分/%	≤ 12.0	
总砷(以As计)/(mg/kg) <sup>a</sup>	≤ /	0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg) <sup>a</sup>	≤ 0.09	
镉(以Cd计) (mg/kg) <sup>a</sup> ≤	新鲜蔬菜(除以下类别外)或水果	0.05
	叶菜蔬菜	/
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、 茎类蔬菜(芹菜除外)	/
	芹菜、黄花菜	/
总汞(以Hg计)/(mg/kg) <sup>a</sup>	≤ /	0.01
铬(以Cr计)(mg/kg) <sup>a</sup>	≤ /	0.5
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 0.8(熟制葵花籽)	0.5(其他)
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 3.0(熟制葵花籽)	3.0(其他)
展青霉素/(μg/kg) <sup>c</sup>	≤ 50.0	/

Q/HXMX 0002S-2021

- a、污染物指标以产品复水后检测的含量计，脱水率按照90%折算，干重的样品检测结果除以10应符合本表的规定。
- b、仅限于坚果与籽类产品，其中脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品，其酸价、过氧化值不作要求。
- c、仅限于苹果、山楂原料。

#### 4.5 微生物指标

即食水果微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标 1

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
大肠埃希氏菌0157:H7,(CFU/25g)	5	0	0	
菌落总数/(CFU/g) ≤	100000			
大肠菌群/(CFU/g) ≤	10			
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>

a、仅限于坚果与籽类产品

#### 4.6 净含量

应符合国家质检总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求。

应符合 GB 14881 的规定。

#### 5 试验方法

##### 5.1 感官指标

取试样置于洁净白磁盘中，观察色泽、嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB 19300 附录 A。

##### 5.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

##### 5.3 酸价

按 GB 5009.226 规定执行。

##### 5.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定执行。

##### 5.5 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

##### 5.6 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

##### 5.7 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

##### 5.8 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

##### 5.9 铬

Q/HXMX 0002S-2021

按 GB 5009.123 规定执行。

#### 5.10 展青霉素

按 GB 5009.185 规定执行。

#### 5.11 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

#### 5.12 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

#### 5.13 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7）

按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.36 规定执行。

### 6 检验规则

#### 6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 即食水果（不包含坚果及籽类食品）出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、细菌总数、大肠菌群。

6.2.3 即食水果（坚果及籽类食品）出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、霉变粒、酸价、过氧化值、细菌总数、大肠菌群。

6.2.4 其他产品的出厂检验项目为感官指标、水分、净含量；

#### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

#### 6.4 组批

以同一班组生产的同品种、同规格产品为一批。

#### 6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于10个最小包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为留样。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格产品中随机抽取不少于20个最小包装且总量不低于3kg（干制品为2kg）的产品作为检测样品，样品分为三份，分别供检验、复检和留样。

#### 6.6 判定规则

同一批产品出厂检验结果中，所有项目全部合格判该批产品为合格品。若出现2个以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验结果仍有一项或以上不合格，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

### 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 7.1 标志

Q/HXMX 0002S-2021

7.1.1 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品标签应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

## 7.2 包装

内包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定，玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求，金属包装应符合 GB 4806.9 的规定。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

## 7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒物质同车运输，运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

## 7.4 贮存

7.4.1 产品应存于符合卫生食品标准规定的仓库。

7.4.2 产品存放温度为 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度不超过 65%。

## 7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

## 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、脱水芹菜、脱水蒜苗、脱水韭菜、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、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【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、β-胡萝卜素、生活饮用水为原料】、脱水肉制品（见附录）、鸡味固态复合调味料、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。

本标准中霉菌和酵母菌指标参考 NY/T 1045 《绿色食品 脱水蔬菜》制定。

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。

河南酱仔食品有限公司

QB