



412316S-2023



河南新百维食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0007S-2023

复配脱水豆制品料包

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

河南新百维食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南新百维食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南新百维食品科技有限公司。

本标准主要起草人：王树勋、李宗海、康芳芳、张建。

H N
Q B

复配脱水豆制品料包

1 范围

本标准规定了复配脱水豆制品料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水豆制品类(豆腐干、豆皮、腐竹段)、膨化豆制品粒/片中的一种或多种为主要原料,添加或不添加脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、青菜、葱、蒜、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、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、黄秋葵中的一种或多种)、枸杞、红枣干、脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或多种)、脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或多种)、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、蛤蜊肉中的一种或多种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种)、脱水蛋制品(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种)中的一种或多种,经配料、混合、包装加工制成的即食或非即食复配脱水豆制品料包。

根据食用方式不同可分为,即食复配脱水豆制品料包、非即食复配脱水豆制品料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水豆制品类(豆腐干、豆皮、腐竹段)应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.2 膨化豆制品粒/片应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。

2.1.3 红枣干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌]应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、青菜、葱、蒜、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、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)应清洁、无污染、无虫害,并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片)应符合 GB 2726 的规定。

2.1.8 脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 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 中的一种或多种)应符合 GB 10136 的规定。

2.1.10 脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔)应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 脱水蛋制品(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种) 应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 蛹虫草应符合卫健委关于批准蛹虫草为新资源食品的公告[2014]10 号的规定。

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	颗粒状、片状、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽，无霉斑	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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	≤ 13.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
^a 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0(适用于添加脱水熟制坚果及籽类的产 品)	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.5(适用于添加脱水熟制坚果及籽类的产 品)	GB 5009.227
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅限添加可食用脱水水产动物制品的产品检验。		

2.4 微生物限量

即食类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 ²	10 ³	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1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 注2：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值；					

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、菌落总数（仅限即食类）、大肠菌群（仅限即食类）。型式检验按相关国家规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水豆制品类(豆腐干、豆皮、腐竹段)、膨化豆制品粒/片中的一种或多种为主要原料,添加或不添加脱水蔬菜类(菠菜、芹菜、青菜、葱、蒜、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、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、黄秋葵中的一种或多种)、枸杞、红枣干、脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、香菇、海鲜菇(蟹味菇)、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菇、牛肝菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或多种)、脱水熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或多种)、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、蛤蜊肉中的一种或多种)、脱水藻类(海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种)、脱水蛋制品(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种)中的一种或多种,经配料、混合、包装加工制成的即食或非即食复配脱水豆制品料包。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提供依据。

本标准中所用到的榛蘑在《中国食物成分表》中科学名称为榛蘑,被收录于 NY/T 749《绿色食品 食用菌》,且未列入《中华人民共和国药典》2020 年版。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南新百维食品科技有限公司