412510S-2023

白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0014S-2023

脱水菜料包（脱水熟制坚果及籽类）

2023-08-12 发布　　2023-08-12 实施

白象食品股份有限公司 发布

前　言

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：蔡永艳、郝会娟、刘菊燕、薛景波、陈虎、乔超慧、闫红伟、滕加友、王艳丽、李芳、牛静静。

本标准适用于以下子公司：

河南白象调味品有限公司

地址：河南新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象食品有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园

白象食品股份有限公司山西分公司

地址：山西省晋中市山西示范区晋中开发区汇通产业园园区经西大道寇村段。

南京白象食品有限公司

地址：南京市江宁区上峰工业园

白象食品股份有限公司湖南分公司

地址：岳阳经济技术开发区工业园王家畈路

白象食品股份有限公司吉林分公司

地址：四平经济开发区 2499 号

高碑店白象食品有限公司

地址：高碑店市经济技术开发区

四川白象食品有限公司

地址：成都市新津县五津镇鹤林路 108 号

陕西白象食品有限公司

生产地址：三原县清河食品工业园

脱水菜料包（脱水熟制坚果及籽类）

1 范围

本标准规定了脱水菜料包（脱水熟制坚果及籽类）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以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）为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、莴苣、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、蒜头、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、荠菜、罗勒、紫苏、花椰菜、菜豆、甘蓝、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或多种）、脱水水果类（枸杞、红枣、柠檬、苹果、梨中的一种或多种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）、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、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种）、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多种）、脱水豆制品类（膨化豆制品、豆腐、豆皮中的一种或多种）、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）、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）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）中的一种或多种，经挑拣或不挑拣、称量、包装加工制成的脱水菜料包（脱水熟制坚果及籽类）。本产品仅用作其他食品（如：方便面、挂面、湿面条/半干面条、方便米饭等）的搭配料包使用。

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 脱水水果类符合 GB 16325 的规定。

2.1.3 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 脱水豆制品类应符合 SB/T 10453 或 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

2.1.6 脱水熟制坚果及籽类应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 脱水肉制品类应符合 GB 2726 的规定。

2.1.8 脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.9 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 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	原料特有的性状	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。霉变粒以粒数比计，检验方法按GB 19300附录A规定执行
色泽	原料特有的色泽	
气味、滋味	具有原料应有的滋味和气味，无不良异味	
霉变粒，%	≤0.5（未搭配辅料的产品）	
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，% ≤	12.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.5	GB 5009.227
镉（以Cd计），mg/kg ≤	0.5[a]	GB 5009.15
黄曲霉毒素B_1，μg/kg ≤	5.0[b]	GB 5009.22
	20[a]	
甲基汞(以 Hg 计),mg/kg ≤	0.5[c]	GB 5009.17

备注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于以脱水花生为主要原料的料包。

b 仅限于除脱水花生之外的其它脱水坚果及籽类为主要原料的料包。

c 仅限于添加脱水水产动物制品的产品。

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
霉菌[b]，CFU/g ≤	25				GB 4789.15
注：a 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于烘炒类坚果及籽类加工食品为主要原料的菜料包。					

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

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

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以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）为主要原料，添加或不添加脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、青菜、葱、莴苣、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、蒜头、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、荠菜、罗勒、紫苏、花椰菜、菜豆、甘蓝、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或多种）、脱水水果类（枸杞、红枣、柠檬、苹果、梨中的一种或多种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）、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、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种）、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多种）、脱水豆制品类（膨化豆制品、豆腐、豆皮中的一种或多种）、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）、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）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）中的一种或多种，经挑拣或不挑拣、称量、包装加工制成的脱水菜料包（脱水熟制坚果及籽类）。本产品仅用作其他食品（如：方便面、挂面、湿面条/半干面条、方便米饭等）的搭配料包使用。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。

白象食品股份有限公司