



410186S-2024



河南省鑫龙农副产品有限公司企业标准

Q/HXN 0008S-2024

豆腐菜

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南省鑫龙农副产品有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省鑫龙农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭自强。

本标准自发布之日起，代替Q/HXN 0008S-2022(备案号：411094S-2022)。

H N

Q B

豆腐菜

1 范围

本标准规定了豆腐菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以豆腐丝包为主要原料，添加粉条包（外购），搭配配料包【骨汤包（外购）、蔬菜包（外购）、调味粉包（外购）、调味油包（外购）】中的几种，经组合包装加工而成的非即食豆腐菜。

豆腐丝包：以豆腐为主要原料，经切片、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝、包装、杀菌加工而成的非即食产品。

粉条包（外购）：以粉条（红薯粉条）为原料，经整理、包装而成的非即食产品。

骨汤包（外购）：食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油中一种或几种）、牛骨提取物【（牛骨、鸡骨、饮用水、食用盐、食用牛油、味精、白砂糖、香辛料）、食品添加剂（瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精】、食用盐、味精、生活饮用水、食用淀粉、山梨酸钾为原料，经调配、熬制、冷却、包装加工而成的非即食产品；

调味油包（外购）：以菜籽油、大豆油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中一种或几种为原料，添加辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）、食品添加剂辣椒红，经加工、调配、熬制、包装而成的非即食产品。

调味粉包（外购）：以食用盐、味精、食用香精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）为主要原料，经配料、混合、杀菌或不杀菌，包装而成的非即食产品。

蔬菜包（外购）：见附录 A。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.2 红薯粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.3 骨汤包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 蔬菜包应符合 Q/JSDS 0002S，见附录 A。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 调味粉包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 豆腐丝包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 粉条包应符合 GB/T 23587 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	具有各料包应有的性状	取样品 1 份，置于一洁净白色瓷盘中，在自然光下，观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，按食用方法熟制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 60.0 (仅适用于豆腐丝包)	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于豆腐丝包、骨汤包、调味油包)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于豆腐丝包、骨汤包、调味油包)	GB 5009.227
^a 总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^a *铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注：1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
2、a 仅适用于产品的混合检验。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

外购料包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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于豆腐丝包）。型式检验按国家相关规定执行。

备案编号：320796S-2023

备案日期：2023-04-20



Q/JSDS

江苏丹盛食品有限公司企业标准

Q/JSDS 0002S-2023

代替 Q/JSDS 0002S-2021

脱水蔬菜系列

2023-03-22 发布

2023-04-21 实施

江苏丹盛食品有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/JSDS 0002S-2021 的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范性引用文件；

——将铅指标设定为铅（以 Pb 计） ≤ 0.7 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） ≤ 1.0 mg/kg 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，部分参照了 NY/T 959-2006《脱水蔬菜 根菜类》、NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1393-2007《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准由江苏丹盛食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹鼎华、郑晓勇。

本标准于 2016 年 11 月 16 日发布，2019 年 10 月 25 日第一次修订，2021 年 6 月 10 日第二次修订，2023 年 3 月 22 日第三次修订。

脱水蔬菜系列

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜系列的分类与命名、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，经挑选、清洗、修整、成型、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖、热风干燥、挑选、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的非即食的脱水蔬菜系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类与命名

3.1 单一原料产品根据终产品形态不同分为粒、片、圈、条等形状产品和粉状产品。

3.2 单一原料产品根据蔬菜品种及产品形态不同命名：粒、片、圈、条状产品命名规则为“脱水加蔬菜名加或不加粒、片、圈、条”；粉状产品命名规则为“蔬菜名+粉”命名。示例：以香葱为原料，加工成粒状的产品命名为脱水香葱；加工成粉状的产品命名为香葱粉。

3.3 混合型产品直接以混合蔬菜命名。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 蔬菜：应新鲜，大小基本均匀，色泽正常，无病虫害，无腐烂、霉变，并符合 GB 2762 及 GB 2763 的规定。

4.1.2 食用葡萄糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原蔬菜的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

4.3 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
水分, g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 12.0 (16.0 (限脱水芹菜、香菜、菠菜、黄瓜及其粉))
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	≤
滴滴涕(DDT), mg/kg	≤
甲胺磷, mg/kg	≤
敌敌畏, mg/kg	≤
杀螟硫磷, mg/kg	≤
氯菊酯, mg/kg	≤
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味, 对照本标准规定, 作出评价。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

5.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 中规定的方法进行。

5.2.5 总汞

按 GB 5009.17 中规定的方法进行。

5.2.6 总砷

按 GB 5009.11 中规定的方法进行。

5.2.7 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

5.2.8 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

5.3.4 志贺氏菌

按 GB 4789.5 规定的方法执行。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

5.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- b) 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差别时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

6.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

6.4 组批与抽样

6.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

6.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

6.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

6.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

7.2 包装

7.2.1 产品包装为袋装，包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱。

7.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运，运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有异味物品一起混放。

8 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以豆腐丝包为主要原料，添加粉条包（外购），搭配配料包【骨汤包（外购）、蔬菜包（外购）、调味粉包（外购）、调味油包（外购）】中的几种，经组合包装加工而成的非即食豆腐菜。

豆腐丝包：以豆腐为主要原料，经切片、油炸（棕榈油、大豆油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、切丝、包装、杀菌加工而成的非即食产品。

粉条包（外购）：以粉条（红薯粉条）为原料，经整理、包装而成的非即食产品。

骨汤包（外购）：食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油中一种或几种）、牛骨提取物【（牛骨、鸡骨、饮用水、食用盐、食用牛油、味精、白砂糖、香辛料）、食品添加剂（瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精】、食用盐、味精、生活饮用水、食用淀粉、山梨酸钾为原料，经调配、熬制、冷却、包装加工而成的非即食产品；

调味油包（外购）：以菜籽油、大豆油、牛油、羊油、鸡油、鸭油中一种或几种为原料，添加辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）、食品添加剂辣椒红，经加工、调配、熬制、包装而成的非即食产品。

调味粉包（外购）：以食用盐、味精、食用香精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种）为主要原料，经配料、混合、杀菌或不杀菌，包装而成的非即食产品。

蔬菜包（外购）：见附录 A。

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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南省鑫龙农副产品有限公司