



410681S-2024



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0004S-2024

复配蔬菜料包

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：禄小山。

HN

QB

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。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水大蒜、脱水生姜、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水豇豆、脱水青豆、脱水韭菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水红萝卜、脱水白萝卜、脱水菠菜、脱水蒜苗、脱水香菜、脱水留兰香（十香菜）、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、脱水土豆、脱水苦瓜、脱水黄瓜、脱水南瓜、脱水紫薯、脱水红薯、脱水红椒、脱水青椒、脱水辣椒片（圈）、脱水茼蒿、脱水西葫芦、脱水西蓝花、脱水红甜菜、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、脱水金针菇、脱水木耳、脱水猴头菇、脱水裙带菜、脱水青海苔、脱水虾皮、干紫菜、干海带、海苔、脱水大麦苗、脱水小麦苗、脱水香蕉、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓、皮蛋、脱水含蛋调味品、红枣、山药、枸杞、炒花生米、炒黄豆、芝麻、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、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 脱水葱、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水留兰香（十香菜）、脱水茼蒿、脱水西蓝花、脱水红甜菜、脱水豆芽应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。

2.1.3 脱水土豆、脱水紫薯、脱水红薯、脱水白萝卜、脱水生姜、脱水蒜片（粒）、脱水胡萝卜、脱水红萝卜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.4 脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水韭菜、脱水高丽菜、脱水黄花菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.5 脱水南瓜、脱水玉米、脱水青豆、脱水黄瓜、脱水苦瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水豇豆、脱水番茄片（粒）、脱水红椒、脱水西葫芦、脱水青椒、脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.6 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。

2.1.7 脱水大蒜应符合 GH/T 1388 的规定。

2.1.8 脱水香菇、脱水金针菇、脱水木耳、脱水猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 脱水裙带菜、脱水青海苔应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 脱水大麦苗、脱水小麦苗、脱水香蕉、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.12 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.13 皮蛋、脱水含蛋调味品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 红枣、山药、枸杞应符合 《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.20 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.21 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、 片)应符合 GB 20371 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	具有产品应有的性状	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
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	检测方法
水分，g/100g ≤	15.0（复配蔬菜料包）	GB 5009.3
	35.0（海鲜味蔬菜料包）	
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
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于含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	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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 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

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。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、脱水大蒜、脱水生姜、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水豇豆、脱水青豆、脱水韭菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水红萝卜、脱水白萝卜、脱水菠菜、脱水蒜苗、脱水香菜、脱水留兰香（十香菜）、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、脱水土豆、脱水苦瓜、脱水黄瓜、脱水南瓜、脱水紫薯、脱水红薯、脱水红椒、脱水青椒、脱水辣椒片（圈）、脱水茼蒿、脱水西葫芦、脱水西蓝花、脱水红甜菜、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、脱水金针菇、脱水木耳、脱水猴头菇、脱水裙带菜、脱水青海苔、脱水虾皮、干紫菜、干海带、海苔、脱水大麦苗、脱水小麦苗、脱水香蕉、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓、皮蛋、脱水含蛋调味品、红枣、山药、枸杞、炒花生米、炒黄豆、芝麻、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、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。

河南省同乐食品有限公司