



411319S-2024



焦作市知味食品有限公司企业标准

Q/JZW 0001S-2024

# 脱水菜料包（实物包）

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

焦作市知味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市知味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑建光、侯迎宾、王发松。

H N

Q B

# 脱水菜料包（实物包）

## 1 范围

本标准规定了脱水菜包（实物包）的分类、要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水蔬菜（脱水葱叶、圈、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜粒、脱水菠菜、脱水香菜、脱水番茄粒、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水芹菜、脱水洋葱、脱水豆芽、脱水辣白菜、脱水辣椒片、圈、脱水山药、脱水韭菜中的一种或几种）为原料，添加坚果籽类（经过炒制的大豆、芝麻、花生、青豆、脱水玉米中的一种或几种）、水产制品（脱水虾皮、脱水海苔、脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜、冻干虾仁、脱水鱼板、脱水蟹棒中的一种或几种）、豆制品（豆段、豆皮、豆腐干、腐竹段、调味植物蛋白粒、片中的一种或几种）、肉制品（脱水牛肉、脱水羊肉、脱水鸡肉、脱水猪肉中的一种或几种）、蛋制品（脱水含蛋调味料）、脱水木耳、脱水香菇、脱水枸杞、脱水红枣中的一种或几种，经混合搅拌加工包装而成的脱水菜料包（实物包）。

根据原料复配配方不同，产品可分为：复配菜料包、海鲜味菜料包。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 脱水蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 脱水海苔、脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.3 脱水虾皮、冻干虾仁、脱水鱼板、脱水蟹棒应符合 GB 10136 的规定。

2.1.4 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

2.1.5 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 脱水枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 脱水红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 肉制品应符合 GB 2726 的规定。

2.1.9 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 脱水含蛋调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.12 调味植物蛋白粒（片）应符合 SB/T 10453 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	固态	取适量样品置于一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，
色泽	具有本产品应有的色泽	
香气	具有本产品应有的香气，无不良气味	

滋味	具有本产品应有的滋味，无异味	品其滋味
杂质	无肉眼可看见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目		要 求		检验方法
		复配菜料包	海鲜味菜料包	
水分, %	≤	15.0	18.0	GB 5009.3
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 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.17

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
<sup>a</sup>适用于添加脱水虾皮、冻干虾仁、脱水鱼板、脱水蟹棒的产品检验。

### 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	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
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

### 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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以脱水蔬菜（脱水葱叶、圈、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜粒、脱水菠菜、脱水香菜、脱水番茄粒、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水芹菜、脱水洋葱、脱水豆芽、脱水辣白菜、脱水辣椒片、圈、脱水山药、脱水韭菜中的一种或几种）为原料，添加坚果籽类（经过炒制的大豆、芝麻、花生、青豆、脱水玉米中的一种或几种）、水产制品（脱水虾皮、脱水海苔、脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜、冻干虾仁、脱水鱼板、脱水蟹棒中的一种或几种）、豆制品（豆段、豆皮、豆腐干、腐竹段、调味植物蛋白粒、片中的一种或几种）、肉制品（脱水牛肉、脱水羊肉、脱水鸡肉、脱水猪肉中的一种或几种）、蛋制品（脱水含蛋调味料）、脱水木耳、脱水香菇、脱水枸杞、脱水红枣中的一种或几种，经混合搅拌加工包装而成的脱水菜料包（实物包）。

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》的相关规定，制订本标准，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。

焦作市知味食品有限公司