



411367S-2024



尚亚(焦作)食品科技有限公司企业标准

Q/SYJS 0001S-2024

# 脱水菜料包

2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

尚亚(焦作)食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由尚亚(焦作)食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：尚亚(焦作)食品科技有限公司。

本标准主要起草人：程晓峰。

H N

Q B

# 脱水菜料包

## 1 范围

本标准规定了脱水菜料包的分类、要求，检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加黑胡椒碎、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几种）、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、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、蛹虫草中的一种或几种）、水产动物干制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、肉干制品（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、奶酪片/粒、奶片/粒、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、奇亚籽、烤麸、豆制品【响铃卷、油泡、豆泡、膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮中的一种或几种】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的脱水菜料包。

根据所用原料不同可分为以下类别：单一脱水菜料包、复配脱水菜料包。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.2 黑胡椒碎应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 水产动物干制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 肉干制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 脱水蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 奶酪片/粒应符合 GB 5420 的规定。

- 2.1.10奶片/粒应符合 SB/T 10347 的规定。
- 2.1.11干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.12干制水果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.13奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.14烤麸应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.15豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17调味植物蛋白片（粒）应符合 SB/T 10649 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	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，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	≤ 15.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a样品的分析与处理按GB 4789.1执行。					

### 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

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。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加黑胡椒碎、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几种）、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔中的一种或几种）、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、蛹虫草中的一种或几种）、水产动物干制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、肉干制品（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、奶酪片/粒、奶片/粒、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、奇亚籽、烤麸、豆制品【响铃卷、油泡、豆泡、膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮中的一种或几种】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的脱水菜料包。

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，参照 SB/T 11194《方便面调味料》要求制订本企业标准，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。