



411129S-2024



河南御膳杞道食品科技有限公司企业标准

Q/HYQS 0006S-2024

复配脱水蔬菜料包

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南御膳杞道食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南御膳杞道食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南御膳杞道食品科技有限公司。

本标准主要起草人：杜雅雅。

H N

Q B

复配脱水蔬菜料包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱（叶、圈）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水番茄片（粒）、脱水蒜片（粒）、脱水黄花菜、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水芹菜、脱水豆芽中一种或几种为原料，添加或不添加海苔、脱水芹菜、脱水豆芽、芝麻（熟）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中一种或几种）、脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水玉米、脱水洋葱、调味植物蛋白粒（片）、炒黄豆、枸杞、脱水含蛋调味品中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜料包。

根据所用原辅料不同，产品分为不同分为：复配菜料包、海鲜味菜料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水青梗菜、脱水葱（叶、圈）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水芹菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）、脱水辣椒片（圈）、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水玉米、脱水青豆应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 芝麻（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 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 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.6 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.8 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.10 炒花生米应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。

2.1.11 炒黄豆应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。

2.1.12 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.13 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.14 山药应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.15 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.16 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 | 具有该产品应有的性状 | 取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该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 | ≤ 18 | GB 5009.3 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.7 | GB 5009.12 |
| ^a 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.17 |

注 1: a 可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则需再测定甲基汞; 仅适用于添加脱水虾皮的产品。

注 2: *铅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 ^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 | 100 | 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 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |

注 1: a 样品的分析与处理按 GB 4789.1。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱（叶、圈）、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水番茄片（粒）、脱水蒜片（粒）、脱水黄花菜、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水芹菜、脱水豆芽中一种或几种为原料，添加或不添加海苔、脱水芹菜、脱水豆芽、芝麻（熟）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中一种或几种）、脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水玉米、脱水洋葱、调味植物蛋白粒（片）、炒黄豆、枸杞、脱水含蛋调味品中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜料包。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，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。

河南御膳杞道食品科技有限公司

Q B