



411624S-2024



三合华草(温县)生物科技有限公司企业标准

Q/SHHC 0001S-2024

冻干速食汤料(块)

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

三合华草(温县)生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由三合华草(温县)生物科技有限公司提出。

本标准由三合华草(温县)生物科技有限公司起草。

本标准主要起草人：直敬杰。

H N

Q B

冻干速食蔬菜汤料（块）

1 范围

本标准规定了冻干速食蔬菜汤料（块）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜及其制品（上海青、生菜、油麦菜、茼蒿、黄瓜、笋瓜、荸荠、韭菜、蒜、香菜、荆芥、小香葱、茴香苗、蒜薹、芥菜、蕨菜、马齿苋、卷心菜、白葱、圆葱、黄花菜、芹菜、冬瓜、番茄、西红柿、菠菜、西葫芦、青菜、白萝卜、胡萝卜、山药、西兰花、土豆、紫甘蓝、羽衣甘蓝、结球甘蓝、莲藕、洋葱、南瓜、苦瓜、芥菜、小白菜、娃娃菜、茄子、丝瓜、竹笋、莴笋、甜菜、鱼腥草、黄花菜、辣椒、甜椒、豆角、甘薯、紫薯、油菜、大白菜中的一种或几种）为主要原料，添加食用菌及其制品（香菇、平菇、杏鲍菇、松茸、姬松茸、真姬菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、滑菇、金针菇、花菇、双孢蘑菇、银耳、黑木耳中的一种或几种）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、昆布中的一种或几种）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、皮蛋、卤蛋中的一种或几种）、红枣、枸杞、芝麻、玉米粒、燕麦、大米、青豆、豌豆、花生、黄豆、面筋、海参、玉米低聚肽粉、圆苞车前子壳、青果、白果、酸枣仁、紫苏籽、藿香、芡实、佛手、牡蛎、陈皮、刀豆、麦芽、紫苏、栀子、桔梗、菊苣、蛹虫草、小蓟、麦芽糊精、抗性糊精、糊精、马蹄粉、葛根粉、甜菜根粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、松花粉、魔芋粉、藕粉、菊粉、酵母提取物、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酱油、食醋、料酒、食用盐、白砂糖、冰糖、迷迭香粉、孜然粉、淡豆豉、高良姜、蚝油、牛油、大豆油、芝麻油、花生油、橄榄油、葱油、花椒油、麻油、香辛料调味油（生姜油、孜然油、大蒜油、胡椒油、香叶油、藤椒油、五香油、八角茴香油、麻辣油、五香麻辣油、泡椒风味油中的一种或几种）、豆腐、豆皮、腐竹、人造肉（豆制品）、猪肉、食用淀粉及其制品（小麦淀粉、木薯淀粉、木薯全粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯全粉、粉条、粉丝中的一种或几种）、香辛料（姜、姜粉、大蒜、砂仁、肉桂、丁香、肉豆蔻、八角、小茴香、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒、麻椒中的一种或几种）、外购复合调味料（牛骨高汤调味料、猪骨高汤调味料、鸡骨高汤调味料、高汤调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、咖喱粉、十三香调味品[八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷]、五香粉[大茴香、小茴香、陈皮、干姜、桂皮、花椒]、食品添加剂[碳酸钠、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、天然胡萝卜素、黄原胶、明胶、瓜尔胶中的一种或几种]中的一种或几种，经过原料和辅料预处理、蒸煮或杀青、装盘、冷冻干燥、精选、包装工艺制成的冻干速食蔬菜汤料（块）。

根据原料不同可分为：冻干速食菌菇蔬菜汤料（块）、冻干速食风味蔬菜汤料（块）、冻干速食蛋花蔬菜汤料（块）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 蔬菜及其制品应符合GB 2762和GB 2763的规定。

- 2.1.2 食用菌及其制品应符合GB 7096的规定。
- 2.1.3 松茸应符合GB/T 23188和GB 7096的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.5 紫菜应符合GB/T 23597和GB 19643的规定
- 2.1.6 裙带菜应符合GB/T 25166和GB 19643的规定。
- 2.1.7 海带应符合SC/T 3202 和GB 19643的规定。
- 2.1.8 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.9 皮蛋应符合GB/T 9694和GB 2749的规定。
- 2.1.10 卤蛋应符合GB/T 23970的规定。
- 2.1.11 豆腐、豆皮、腐竹、人造肉应符合GB 2712的规定。
- 2.1.12 面筋应符合GB 2711的规定。
- 2.1.13 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 粉条应符合GB/T 23587的规定。
- 2.1.15 粉丝应符合GB/T 19048的规定。
- 2.1.16 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 2.1.17 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.19 花生应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.20 玉米粒、青豆、黄豆、大米、豌豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.21 燕麦应符合DB22/T 1099的规定。
- 2.1.22 海参应符合 NY/T 1514和GB 31602的规定。
- 2.1.23 青果、白果、酸枣仁、紫苏、紫苏籽、藿香、芡实、佛手、牡蛎、陈皮、八角、刀豆、麦芽、栀子、桔梗、菊苣、小蓟、鱼腥草、砂仁、肉桂、肉豆蔻、高良姜、淡豆豉、丁香、马齿苋、昆布应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.24 蛹虫草应符合《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》[2014]10号的规定。
- 2.1.25 天然胡萝卜素应符合GB 31624的规定。
- 2.1.26 玉米低聚肽粉应符合原卫生部《关于批准蔗糖聚酯、玉米低聚肽粉、磷脂酰丝氨酸等3种物品为新资源食品的公告》[2010]15号的规定。
- 2.1.27 圆苞车前子壳应符合原卫计委《关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告》[2014]10号的规定。
- 2.1.28 麦芽糊精应符合GB/T 20882.6和GB 15203的规定。
- 2.1.29 抗性糊精应符合原卫生部《关于批准中长链脂肪酸食用油和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》（2012年 第16号）的规定。
- 2.1.30 糊精应符合QB/T 5029的规定。

- 2.1.31 马蹄粉、甜菜根粉、马铃薯全粉、木薯全粉、山药粉应符合NY/T 2984的规定。
- 2.1.32 菠菜粉、胡萝卜粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.33 葛根粉应符合 GB/T 30637的规定。
- 2.1.34 松花粉应符合 GH/T 1030 和GB 31636的规定。
- 2.1.35 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》[2009]5号的规定。
- 2.1.36 魔芋粉应符合 NY/T 494的规定。
- 2.1.37 藕粉应符合 GB/T 25733的规定。
- 2.1.38 香辛料应符合NY/T 901的规定。
- 2.1.39 酵母提取物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.40 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171的规定。
- 2.1.42 酱油应符合GB/T 18186 和GB 2717的规定。
- 2.1.43 料酒应符合SB/T 10416的规定
- 2.1.44 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.45 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.46 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.47 食醋应符合GB 2719的规定。
- 2.1.48 孜然粉应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.49 迷迭香粉应符合GB/T 22301的规定。
- 2.1.50 牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.51 大豆油应符合GB/T 1535 和 GB 2716的规定。
- 2.1.52 芝麻油应符合GB/T 8233和 GB 2716的规定。
- 2.1.53 花生油应符合GB/T 1534和 GB 2716的规定。
- 2.1.54 橄榄油应符合GB/T 23347和 GB 2716的规定。
- 2.1.55 葱油、花椒油、麻油、香辛料调味油应符合NY/T 2111和T/GZSX 015的规定。
- 2.1.56 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.66 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.67 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.68 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.69 姜粉应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.70 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 2.1.71 五香粉、十三香调味品应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.72 生产用水符合GB 5749的规定。

- 2.1.73 香菇酱、复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.74 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.75 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.76 胡辣汤调味料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.77 咖喱粉应符合 GB/T 22266的规定。
- 2.1.78 菇粉调味料应符合SB/T 10484的规定。
- 2.1.79 抗坏血酸应符合GB 14754的规定。
- 2.1.80 抗坏血酸钠应符合GB 1886.44的规定。
- 2.1.81 D-异抗坏血酸应符合GB 1886.49的规定。
- 2.1.82 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.83 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.84 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.85 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.86 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.87 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.88 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.89 甘薯、紫薯、山药应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.90 红薯淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.92 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.93 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.94 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.99 菇粉固态调味料、胡辣汤料、猪骨风味调料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.100 猪肉应符合GB/T 9959.1和GB 2707的规定。
- 2.1.102 鸡汁调味料应符合SB/T 10458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	呈块状或颗粒状，允许有少量碎粒或粉末	从样品中取出 1 盒（袋），倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，将样品按标签明示的加水量加入相应温度的水，盖紧、静置 3-5min 后搅拌均匀，
色泽	具有相应原料应有的色泽	
气、滋味	呈相应原料固有的气味、滋味，不得有异味	
复水性	浸泡 3 ~ 5min，呈悬浮状	

杂质	无正常视力可见外来杂质	观察并嗅其气味、尝其滋味、观察其复水性。
----	-------------	----------------------

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/(%)	≤	12.0	GB 5009.3 第二法
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.28	GB 5009.12

注: *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	
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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蔬菜及其制品（上海青、生菜、油麦菜、茼蒿、黄瓜、笋瓜、荸荠、韭菜、蒜、香菜、荆芥、小香葱、茴香苗、蒜薹、芥菜、蕨菜、马齿苋、卷心菜、白葱、圆葱、黄花菜、芹菜、冬瓜、番茄、西红柿、菠菜、西葫芦、青菜、白萝卜、胡萝卜、山药、西兰花、土豆、紫甘蓝、羽衣甘蓝、结球甘蓝、莲藕、洋葱、南瓜、苦瓜、芥菜、小白菜、娃娃菜、茄子、丝瓜、竹笋、莴笋、甜菜、鱼腥草、黄花菜、辣椒、甜椒、豆角、甘薯、紫薯、油菜、大白菜中的一种或几种）为主要原料，添加食用菌及其制品（香菇、平菇、杏鲍菇、松茸、姬松茸、真姬菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、滑菇、金针菇、花菇、双孢蘑菇、银耳、黑木耳中的一种或几种）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、昆布中的一种或几种）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、皮蛋、卤蛋中的一种或几种）、红枣、枸杞、芝麻、玉米粒、燕麦、大米、青豆、豌豆、花生、黄豆、面筋、海参、玉米低聚肽粉、圆苞车前子壳、青果、白果、酸枣仁、紫苏籽、藿香、芡实、佛手、牡蛎、陈皮、刀豆、麦芽、紫苏、栀子、桔梗、菊苣、蛹虫草、小蓟、麦芽糊精、抗性糊精、糊精、马蹄粉、葛根粉、甜菜根粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、松花粉、魔芋粉、藕粉、菊粉、酵母提取物、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酱油、食醋、料酒、食用盐、白砂糖、冰糖、迷迭香粉、孜然粉、淡豆豉、高良姜、蚝油、牛油、大豆油、芝麻油、花生油、橄榄油、葱油、花椒油、麻油、香辛料调味油（生姜油、孜然油、大蒜油、胡椒油、香叶油、藤椒油、五香油、八角茴香油、麻辣油、五香麻辣油、泡椒风味油中的一种或几种）、豆腐、豆皮、腐竹、人造肉（豆制品）、猪肉、食用淀粉及其制品（小麦淀粉、木薯淀粉、木薯全粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯全粉、粉条、粉丝中的一种或几种）、香辛料（姜、姜粉、大蒜、砂仁、肉桂、丁香、肉豆蔻、八角、小茴香、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒、麻椒中的一种或几种）、外购复合调味料（牛骨高汤调味料、猪骨高汤调味料、鸡骨高汤调味料、高汤调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、咖喱粉、十三香调味品[八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、山楂、甘草、砂仁、丁香、白芷]、五香粉[大茴香、小茴香、陈皮、干姜、桂皮、花椒]、食品添加剂[碳酸钠、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、天然胡萝卜素、黄原胶、明胶、瓜尔胶中的一种或几种]中的一种或几种，经过原料和辅料预处理、蒸煮或杀青、装盘、冷冻干燥、精选、包装工艺制成的冻干速食蔬菜汤料（块）。

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》的有关规定制定本企业标准，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。