



411386S-2024



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0006S-2024

# 复配蔬菜料包

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出。

本标准起草单位：南阳宛禾香食品有限公司。

本标准主要起草人：范祥。

本标准自发布实施日起替代Q/NWS 0006S-2023。

H N

Q B

# 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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水蔬菜【脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水芹菜、脱水番茄片（粒）、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水韭菜中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。

根据所用原料不同可分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜（脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.2 脱水蔬菜（脱水胡萝卜、脱水芹菜）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜（脱水洋葱、脱水青豆、脱水南瓜、脱水豆芽、脱水蒜苗、脱水蒜片（粒）、脱水韭菜）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 脱水蔬菜【脱水辣椒片（圈）、脱水番茄片（粒）、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水玉米】应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.5 脱水香菇、脱水木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 脱水裙带菜、脱水海带、脱水紫菜、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 炒花生米、芝麻、炒黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 皮蛋、脱水含蛋调味品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.13 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.14 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.16 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.17 山药应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.18 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 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	颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	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
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.1	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

\* 该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 <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平板计数法
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和GB/T 4789.22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、兽药残留限量应符合 GB31650 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。型式检验应符合国家相关规定。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以脱水蔬菜【脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水芹菜、脱水番茄片（粒）、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水韭菜中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。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，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。

南阳宛禾香食品有限公司