



410146S-2025



焦作市知味食品有限公司企业标准

Q/JZW 0001S-2025

# 脱水菜料包

2025-01-13 发布

2025-01-13 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。

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。

本标准适用于以脱水蔬菜（青梗菜、葱、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、番茄、蒜、黄花菜、青豆、辣椒、芹菜、豆芽、萝卜、荆芥、欧芹、白菜、甜菜、甘蓝、青椒、红椒、南瓜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、万年青、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜黄、蒜头、茄子、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵、芥菜、罗勒、紫苏、花椰菜、菜豆、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或几种）、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）的一种或几种为原料，添加或不添加脱水食用菌（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、虫草花、蛹虫草中的一种或几种）、熟肉干制品（牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种）、熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、脱水水产动物制品（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）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或几种）、豆制品（大豆组织蛋白、素肉、大豆蛋白制品、膨化豆制品、豆棒、豆皮、腐竹类、豆腐干类、豆粒、豆丁中一种或几种）、红枣、枸杞、调味植物蛋白粒（片）中的一种或几种，经原料验收、挑拣或不挑拣、过筛或不过筛、切分或不切分、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、定量或不定量、包装等工艺加工制成的脱水菜料包。

根据脱水菜料包的配方不同，可分为不同产品：单一脱水蔬菜料包、单一脱水食用菌料包、单一熟肉干制品料包、单一脱水豆制品料包、单一脱水腌渍菜料包、单一脱水藻类料包、单一脱水水产动物制品料包、单一脱水蛋制品料包、复配脱水蔬菜料包、复配脱水食用菌料包、复配熟肉干制品料包、复配脱水豆制品料包、复配脱水腌渍菜料包、复配脱水藻类料包、复配脱水水产动物制品料包、复配脱水蛋制品料包、复配脱水菜料包。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 脱水蔬菜类应清洁、无污染、无虫害，并符合GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 脱水腌渍菜类应符合GB 2714 的规定。

2.1.3 脱水食用菌应符合GB 7096 的规定。

2.1.4 豆制品类应符合SB/T 10453 或GB/T 22106和GB 2712 的规定。

2.1.5 脱水熟制坚果及籽类应符合GB/T 22165和GB 19300 的规定。

2.1.6 熟肉干制品类应符合GB 2726 的规定。

2.1.7 脱水水产动物制品应符合GB 10136 的规定。

2.1.8 脱水藻类应符合GB 19643 的规定。

2.1.9 脱水蛋制品类应符合GB 2749 的规定。

2.1.10 脱水奶制品类应符合GB 5420或 DBS 15/009 的规定。

2.1.11 调味植物蛋白粒（片）应符合SB/T 10453 的规定。

2.1.12 枸杞应符合GB/T 18672 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。

## 2.2 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	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
香气	具有产品应有的香气，无不良气味	
滋味	具有产品应有的滋味，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，% ≤	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
亚硝酸盐 <sup>b</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg ≤	20	GB 5009.33

注：\*指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定；

<sup>a</sup>仅适用于含脱水水产动物制品的产品检验；

<sup>b</sup>仅适用于添加脱水腌渍菜类的产品检验。

## 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
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

注: a 样品的采样及处理按 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。

---

## 编制说明

本标准适用于以脱水蔬菜（青梗菜、葱、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、番茄、蒜、黄花菜、青豆、辣椒、芹菜、豆芽、萝卜、荆芥、欧芹、白菜、甜菜、甘蓝、青椒、红椒、南瓜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、万年青、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、长豇豆、扁豆、油豆角、黄瓜、冬瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜黄、蒜头、茄子、甜椒、彩椒、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、姜、竹笋、芦笋、莲藕、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄秋葵、芥菜、罗勒、紫苏、花椰菜、菜豆、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或几种）、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)的一种或几种为原料，添加或不添加脱水食用菌（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、虫草花、蛹虫草中的一种或几种）、熟肉干制品(牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种)、熟制坚果及籽类(芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生米中的一种或几种)、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或几种）、脱水水产动物制品(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)、脱水蛋制品类(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或几种)、脱水奶制品类(奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或几种)、豆制品（大豆组织蛋白、素肉、大豆蛋白制品、膨化豆制品、豆棒、豆皮、腐竹类、豆腐干类、豆粒、豆丁中一种或几种）、红枣、枸杞、调味植物蛋白粒（片）中的一种或几种，经原料验收、挑拣或不挑拣、过筛或不过筛、切分或不切分、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、定量或不定量、包装等工艺加工制成的脱水菜料包。

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，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。

焦作市知味食品有限公司