



413497S-2025

河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0005S-2025

脱水菜料包（实物包）

2025-12-05 发布

2025-12-05 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出。

本标准由河南香曼食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨冠军、王永兴、王春红。

本标准替代 Q/HXS 0005S-2024。

H N
Q B

脱水菜料包（实物包）

1 范围

本标准规定了脱水菜料包（实物包）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【萝卜（青萝卜、白萝卜、红萝卜）、荆芥、芹菜（欧芹、小香芹、西芹）、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒）、白菜、韭菜、韭黄、青梗菜、葱（叶、圈）、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、蒜黄、番茄片（粒）、蒜片（粒）、黄花菜、绿豆芽、黄豆芽、洋葱、茼蒿、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、芥菜、牛蒡根、雪菜、青豆、蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、油豆角、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、蒜苔、蒜黄、茄子、香芋、芋头、芦笋、莲藕、黄豆芽、豌豆芽、黄秋葵、芥菜、紫苏、香椿芽、芝麻叶、丝瓜、荸荠、甘蓝、万年青、竹笋、土豆粒（片）、黄瓜粒（片）、姜粒（片）、贡菜、山药、玉米（粒、片）中的一种或几种】为原料，添加或不添加熟制坚果与籽类【芝麻（熟）、炒花生米、油炸花生米、油炸蚕豆、油炸青豆、油炸豌豆、炒黄豆中的一种或几种】、藻类干制品【海苔、裙带菜、海带、紫菜中的一种或几种】、干制食用菌【杏鲍菇、金针菇、平菇、茶树菇、猴头菇、香菇、木耳、银耳、蛹虫草、干鹿茸菇、干松茸、干鸡油菌中的一种或几种】、动物性水产制品【虾皮、鱿鱼粒（片）、虾仁、花甲、扇贝、海参、鲍鱼中的一种或几种】、熟肉干制品（牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉鸭肉中的一种或几种）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）、红枣、面筋、调味植物蛋白粒（片）、大豆组织蛋白粒（片）、枸杞、脱水山药、脱水玉米、脱水红薯粒（片）、含蛋调味品、粉条中的一种或多种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的脱水菜料包（实物包）。

根据添加原辅料不同，产品可分为不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 脱水蔬菜、脱水山药、脱水玉米应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 熟制坚果与籽类应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。

2.1.3 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 熟肉干制品应符合 GB 2726 的规定。

2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.10 调味植物蛋白粒（片）、大豆组织蛋白粒（片）应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 红薯粒(片)应符合 LS/T 3104 和 NY/T 959 的规定。

2.1.13 含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 粉条应符合 GB/T23587 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
	脱水菜料包	海鲜味菜料包	
水分, %	≤ 15.0	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 ^a （以 Hg 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 适用于添加动物性水产制品的产品检验。			

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 ^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	10 ²	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、大肠菌群的检验。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【萝卜（青萝卜、白萝卜、红萝卜）、荆芥、芹菜（欧芹、小香芹、西芹）、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒）、白菜、韭菜、韭黄、青梗菜、葱（叶、圈）、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、蒜黄、番茄片（粒）、蒜片（粒）、黄花菜、绿豆芽、黄豆芽、洋葱、茼蒿、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、油菜、芥菜、牛蒡根、雪菜、青豆、蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、油豆角、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、蒜苔、蒜黄、茄子、香芋、芋头、芦笋、莲藕、黄豆芽、豌豆芽、黄秋葵、芥菜、紫苏、香椿芽、芝麻叶、丝瓜、荸荠、甘蓝、万年青、竹笋、土豆粒（片）、黄瓜粒（片）、姜粒（片）、贡菜、山药、玉米（粒、片）中的一种或几种】为原料，添加或不添加熟制坚果与籽类【芝麻（熟）、炒花生米、油炸花生米、油炸蚕豆、油炸青豆、油炸豌豆、炒黄豆中的一种或几种】、藻类干制品【海苔、裙带菜、海带、紫菜中的一种或几种】、干制食用菌【杏鲍菇、金针菇、平菇、茶树菇、猴头菇、香菇、木耳、银耳、蛹虫草、干鹿茸菇、干松茸、干鸡油菌中的一种或几种】、动物性水产制品【虾皮、鱿鱼粒（片）、虾仁、花甲、扇贝、海参、鲍鱼中的一种或几种】、熟肉干制品（牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉鸭肉中的一种或几种）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）、红枣、面筋、调味植物蛋白粒（片）、大豆组织蛋白粒（片）、枸杞、脱水山药、脱水玉米、脱水红薯粒（片）、含蛋调味品、粉条中的一种或多种，经原料验收、混合或不混合、包装加工而成的脱水菜料包（实物包）。

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。

河南香曼食品科技有限公司