



410123S-2025



河南莽香厨食品科技有限公司企业标准

Q/HQS 0005S-2025

脱水蔬菜料包

2025-01-09 发布

2025-01-09 实施

河南莽香厨食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南莽香厨食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丛丛。

H N

Q B

脱水蔬菜料包

1 范围

本标准规定了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蔬菜[脱水青梗菜、脱水葱(叶、圈)、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水白萝卜、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、脱水荆芥、脱水欧芹、脱水辣椒(整个辣椒)、脱水白菜、脱水玉米、脱水洋葱、脱水韭菜、脱水冬瓜、脱水西兰花、脱水南瓜、脱水绿豆角、脱水土豆、脱水苦瓜、脱水丝瓜、脱水黄瓜、脱水莴苣(莴笋)、脱水茄子、脱水西葫芦、脱水花菜、脱水空心菜、脱水芝麻叶、脱水油麦菜、脱水甘蓝、脱水大蒜、脱水芥菜、脱水苋菜、脱水芫荽、脱水莲藕、脱水笋干、脱水芥菜、脱水马齿菜中的一种或几种]为主要原料,添加或不添加脱水杏鲍菇、脱水金针菇、脱水平菇、脱水茶树菇、脱水猴头菇、脱水香菇、脱水木耳、熟肉干制品(牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种)、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)、海苔、裙带菜、海带、紫菜、红枣、山药、花生米(熟)、虾皮、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,经原料验收、调配、混合或不混合、包装加工而成的非即食脱水蔬菜料包。

按照原辅料不同可分为:脱水蔬菜料包、复配脱水蔬菜料包、海鲜味蔬菜料包、菌菇味蔬菜料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合 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 紫菜、裙带菜、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、脱水杏鲍菇、脱水金针菇、脱水平菇、脱水茶树菇、脱水猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.10 花生米(熟)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 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.13 山药应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.14 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.15 调味植物蛋白粒(片)应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.16 熟肉干制品应符合 GB 2726 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 ≤ | 15 | GB 5009.3 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg ≤ | 0.7 | GB 5009.12 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

2.4 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。

2.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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[脱水青梗菜、脱水葱(叶、圈)、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水白萝卜、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、脱水荆芥、脱水欧芹、脱水辣椒(整个辣椒)、脱水白菜、脱水玉米、脱水洋葱、脱水韭菜、脱水冬瓜、脱水西兰花、脱水南瓜、脱水绿豆角、脱水土豆、脱水苦瓜、脱水丝瓜、脱水黄瓜、脱水莴苣(莴笋)、脱水茄子、脱水西葫芦、脱水花菜、脱水空心菜、脱水芝麻叶、脱水油麦菜、脱水甘蓝、脱水大蒜、脱水芥菜、脱水苋菜、脱水茺荑、脱水莲藕、脱水笋干、脱水荠菜、脱水马齿菜中的一种或几种]为主要原料,添加或不添加脱水杏鲍菇、脱水金针菇、脱水平菇、脱水茶树菇、脱水猴头菇、脱水香菇、脱水木耳、熟肉干制品(牛肉、鸡肉、羊肉、鸭肉中的一种或几种)、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)、海苔、裙带菜、海带、紫菜、红枣、山药、花生米(熟)、虾皮、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,经原料验收、调配、混合或不混合、包装加工而成的非即食脱水蔬菜料包。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。

河南莽香厨食品科技有限公司