



411351S-2025



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0006S-2025

干制蔬菜料包及复配干制蔬菜 料包

2025-04-30 发布

2025-04-30 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并起草。

本标准起草人：范祥。

本标准自发布实施日起替代 Q/NWS 0006S-2024。

H N
Q B

干制蔬菜料包及复配干制蔬菜料包

1 范围

本标准规定了干制蔬菜料包及复配干制蔬菜料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生鲜蔬菜【水葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、洋葱、胡萝卜、芹菜、番茄片（粒）、黄瓜、青豌豆、四季豆、甘蓝、玉米、青豆、南瓜、辣椒片（圈）、豆芽、蒜苗、黄花菜、蒜片（粒）、韭菜、姜片、芹菜中的一种或几种】为主要原料，经原料预处理、油炸（大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油、花生油、鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油中的一种或几种）或不油炸、自然风干或晾干或晒干或热风干燥或低温冷冻干燥，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，经混合或不混合、搅拌、包装加工而成的干制蔬菜料包及复配干制蔬菜料包。

或以脱水蔬菜【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、脱水姜片、脱水芹菜中的一种或几种】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，经混合或不混合、搅拌、包装加工而成的干制蔬菜料包及复配干制蔬菜料包。

根据配料及工艺不同可分为：单一型干制蔬菜料包、复配型干制蔬菜料包。

2 要求

2.1 原辅料

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、脱水韭菜、脱水蒜苗）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、脱水蒜片（粒）、脱水豆芽）应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.3 海苔应符合 GB/T 23596 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、脱水青豆、脱水四季豆、脱水玉米、脱水南瓜】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、脱水芹菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 脱水姜片应符合 NY/T 1073 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。
- 2.1.19 生鲜蔬菜应新鲜，清洁，卫生，无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.20 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.23 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 棕榈油 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油应符合和 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 脱水紫菜应符合 GB/T 23597 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	
气味、滋味	具有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
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a仅适用油炸类产品； b仅适用于含脱水虾皮的产品。			

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 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 ²	10 ³	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

应符合 JJF 1070 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生鲜蔬菜【水葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、洋葱、胡萝卜、芹菜、番茄片（粒）、黄瓜、青豌豆、四季豆、甘蓝、玉米、青豆、南瓜、辣椒片（圈）、豆芽、蒜苗、黄花菜、蒜片（粒）、韭菜、姜片、芹菜中的一种或几种】为主要原料，经原料预处理、油炸（大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、食用植物调和油、花生油、鸡油、鸭油、猪油、牛油、羊油中的一种或几种）或不油炸、自然风干或晾干或晒干或热风干燥或低温冷冻干燥，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，经混合或不混合、搅拌、包装加工而成的干制蔬菜料包及复配干制蔬菜料包。

或以脱水蔬菜【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、脱水姜片、脱水芹菜中的一种或几种】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，经混合或不混合、搅拌、包装加工而成的干制蔬菜料包及复配干制蔬菜料包。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。