412305S-2025

河南海螺人食品有限公司企业标准

Q/HHLR 0001S-2025

# 脱水菜料包

2025-07-29 发布　　2025-07-29 实施

河南海螺人食品有限公司 发布

# 前　言

本标准由河南海螺人食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李二航。

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、香菜、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、荠菜、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、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、山药、脱水玉米、脱水洋葱、调味植物蛋白粒（片）、炒黄豆、枸杞中的一种或几种，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。

根据原料不同，产品可分为不同产品：单一脱水蔬菜料包、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枸杞应符合GB/T 18672 的规定。

2.1.3 红枣应符合GB/T 5835 的规定。

2.1.4脱水腌渍菜类应符合GB 2714 的规定。

2.1.5脱水食用菌应符合GB 7096 的规定。

2.1.6豆制品类应符合SB/T 10453 或GB/T 22106和GB 2712 的规定。

2.1.7脱水熟制坚果及籽类应符合GB/T 22165和GB 19300 的规定。

2.1.8 熟肉干制品类应符合GB 2726 的规定。

2.1.9脱水水产动物制品应符合GB 10136 的规定。

2.1.10脱水藻类应符合GB 19643 的规定。

2.1.11 脱水蛋制品类应符合GB 2749 的规定。

2.1.12脱水奶制品类应符合GB 5420或 DBS 15/009 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。

2.1.15 调味植物蛋白粒（片）应符合 SB/T 10453 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 |
|---|---|---|
| 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[a]（以 Hg 计），mg/kg ≤ | 0.5 | GB 5009.17 |
| 亚硝酸盐[b]（以 $NaNO_2$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；

[a]仅适用于含脱水水产动物制品的产品检验；

[b]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[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（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、香菜、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、荠菜、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、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、山药、脱水玉米、脱水洋葱、调味植物蛋白粒（片）、炒黄豆、枸杞中的一种或几种，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。

河南海螺人食品有限公司