



412590 S-2025



河南仙味居食品科技有限公司企业标准

Q/HXWJ 0003S-2025

脱水菜料包

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

河南仙味居食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南仙味居食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：梅振胜、贺志涛、李效玖、叶文政、刘永奎。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HXWJ 0003S-2023，备案号：411553S-2023。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、百合、黄花菜、蕨菜、贡菜、韭黄、茼蒿中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加莲子、芡实、黑胡椒碎、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜、腌渍笋中的一种或几种）、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔、海白菜中的一种或几种）、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）、可食用脱水水产动物制品（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）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒/片、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、丁香、八角、小茴香、山楂、玉竹、甘草、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁（甜、苦）、牡蛎、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、高良姜、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、藿香、当归、山奈、草果、姜黄、荜拨、党参、西洋参、黄芪、灵芝、地黄、麦冬、赤小豆、昆布、桑椹、桔红、荷叶、酸枣仁、薏苡仁、铁皮石斛、化橘红、奇亚籽、响铃（豆制品）、油泡（豆制品）、烤麸、豆泡（豆制品）、脱水豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮中的一种或几种】、脱水熟制坚果及籽类（炒芝麻、炒花生豆、炒黄豆、炒青豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、核桃）、花椒碎、孜然碎、小茴香碎、西红花（香辛料）、菊花（毫菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、腐竹、肉松、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、粉碎或不粉碎、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的脱水菜料包。

根据所用原料不同可分为以下类别：单一脱水菜料包、复配脱水菜料包、辣椒复配蔬菜包、藻类复配蔬菜包、食用菌复配蔬菜包、虾皮复配蔬菜包、玉米复配蔬菜包、枸杞复配蔬菜包、膨化豆制品复配蔬菜包、芝麻复配蔬菜包、花生复配蔬菜包、炒黄豆复配蔬菜包、蛋白片（粒）复配蔬菜包、鸡蛋粒复配蔬菜包、复合蔬菜包。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜【菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、芥菜、罗勒、紫苏】应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.2 脱水蔬菜（胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜【黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）】应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.4 花椰菜、甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.5 脱水蔬菜【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、香椿芽、香椿苗、莼菜、芹菜、欧芹（小香芹）、洋葱、土豆、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、玉米、西兰花、百合、黄花菜、蕨菜、贡菜、韭黄、茼蒿】、黑胡椒碎应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定；或应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.6 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 脱水食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 脱水豆制品、响铃(豆制品)、油泡（豆制品）、豆泡（豆制品）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 脱水熟制坚果及籽类（炒芝麻、炒花生豆、炒黄豆、炒青豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、核桃）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 花生豆应符合 SB/T 10614 的规定。
- 2.1.13 脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 烤麸应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.16 调味植物蛋白片（粒）应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 脱水奶制品类应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.18 干制水果（柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃）应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.19 奇亚籽应符合国家卫生和计划生育委员会《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.20 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.21 脱水肉制品类应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.22 莲子、芡实、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.23 花椒碎、孜然碎、小茴香碎、西红花（香辛料）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。
- 2.1.25 腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 肉松应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.27 丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、高良姜、山奈、甘草、草果、姜黄、荜拔应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.29 玉竹、白芷、白果、决明子、杏仁、牡蛎、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、藿香、当归、赤小豆、昆布、桑椹、桔红、荷叶、酸枣仁、薏苡仁应符合卫生部卫法监发[2002]51 号的规定。
- 2.1.30 龙眼肉应符合 GB/T 31735 的规定。
- 2.1.31 党参、西洋参、黄芪、灵芝、铁皮石斛应符合国家卫健委 2023 年第 9 号公告的规定。
- 2.1.32 地黄、麦冬、化橘红应符合国家卫健委 2024 年第 4 号公告的规定。

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	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本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	≤ 12.0	GB 5009.3
*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	≤ 20.0	GB 5009.33

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于含可食用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 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 1: 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 生产加工过程中的卫生要求

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。

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, 验证检验一周一次, 验证检验项目: 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【葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹（小香芹）、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、百合、黄花菜、蕨菜、贡菜、韭黄、茼蒿中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加莲子、芡实、黑胡椒碎、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜、腌渍笋中的一种或几种）、脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔、海白菜中的一种或几种）、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）、可食用脱水水产动物制品（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）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒/片、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、丁香、八角、小茴香、山楂、玉竹、甘草、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉豆蔻、肉桂、杏仁（甜、苦）、牡蛎、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、高良姜、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、藿香、当归、山奈、草果、姜黄、荜拨、党参、西洋参、黄芪、灵芝、地黄、麦冬、赤小豆、昆布、桑椹、桔红、荷叶、酸枣仁、薏苡仁、铁皮石斛、化橘红、奇亚籽、响铃（豆制品）、油泡（豆制品）、烤麸、豆泡（豆制品）、脱水豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮中的一种或几种】、脱水熟制坚果及籽类（炒芝麻、炒花生豆、炒黄豆、炒青豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、核桃）、花椒碎、孜然碎、小茴香碎、西红花（香辛料）、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种或几种）、桂花、腐竹、肉松、调味植物蛋白片（粒）中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、粉碎或不粉碎、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的脱水菜料包。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，参照 SB/T 11194《方便面调味料》要求标准制订本企业标准，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。