



412933S-2025



南阳鸿四方食品有限公司企业标准

Q/NHS 0015S-2025

脱水菜料包

2025-09-30 发布

2025-09-30 实施

南阳鸿四方食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鸿四方食品有限公司提出。

本标准由河南省商业科学研究所有限责任公司和南阳鸿四方食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人:孙茜茜、孙蓓蓓。

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【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、莴苣中的一种或几种】、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜、腌渍笋中的一种或几种）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）、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、杏仁（甜、苦）、牡蛎、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、栀子、胖大海、茯苓、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、藿香、香辛料（花椒碎、孜然碎、小茴香碎、西红花、肉豆蔻、肉桂、甘草、丁香、八角、小茴香、当归、山奈、草果、姜黄、荜拔、砂仁、高良姜中的一种或几种）、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）、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，经原料验收、调配或不调配、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、包装等工艺加工制成的脱水菜料包。

根据所用原料不同可分为以下两大类别：单一脱水菜料包、复配脱水菜料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜【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、芥菜、罗勒、紫苏、雪菜、韭菜、薄荷叶、芝麻叶】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、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）、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、胖大海、茯苓、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、藿香、赤小豆、昆布、桑椹、桔红、荷叶、酸枣仁、薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.23 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/T 22106 的规定。
- 2.1.26 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.28 山楂应符合 GH/T 1159 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	固态	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、
色泽	具有产品应有的色泽	

气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 18.0	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	GB 5009.33
注：本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于含可食用脱水水产动物制品的产品； b 仅适用于以脱水腌渍菜类为主料的产品。		

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	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

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；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。

H N

Q B

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】、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）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）、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、杏仁（甜、苦）、牡蛎、鸡内金、罗汉果、金银花、鱼腥草、栀子、胖大海、茯苓、黄精、葛根、蒲公英、橘皮、薄荷、藿香、香辛料（花椒碎、孜然碎、小茴香碎、西红花、肉豆蔻、肉桂、甘草、丁香、八角、小茴香、当归、山奈、草果、姜黄、荜拔、砂仁、高良姜中的一种或几种）、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）、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，经原料验收、调配或不调配、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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳鸿四方食品有限公司