



410443S-2026

河南立达老汤食品有限公司企业标准

Q/LDLT 0001S-2026

复配脱水蔬菜包

2026-02-24 发布

2026-02-24 实施

河南立达老汤食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南立达老汤食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人： 邱虹滔、王凤卿、李永超、王海迪、王玮晓、湛兰妮 。

H N

Q B

复配脱水蔬菜包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜包的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以脱水胡萝卜、脱水洋葱、脱水大蒜、脱水葱、脱水土豆、脱水山药、脱水莲藕、脱水芹菜茎、脱水菠菜、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水蒜苗、脱水万年青、脱水番茄、脱水西兰花、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水秋葵、脱水青豆、脱水玉米、脱水黄花菜、脱水辣白菜、脱水辣椒、脱水干笋、脱水羽衣甘蓝、脱水韭菜、脱水白萝卜、脱水折耳根、脱水荆芥、脱水苦瓜、脱水薄荷、脱水梅干菜、脱水贡菜中的一种或几种为主要原料,添加或不添加炒花生米、炒黄豆、调味植物蛋白粒、豆制品(豆棒、豆段,豆丁,豆丁粒、豆皮,腐竹段,豆腐干,膨化豆制品,大豆蛋白制品中的一种或几种)、枸杞、海苔、红枣、脱水鸡蛋粒、脱水肉制品(牛肉粒、猪肉粒、鸡肉粒)、脱水虾米(皮)、脱水香菇、脱水虫草花、脱水金针菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇、脱水竹荪、脱水猴头菇、脱水榛蘑、脱水木耳、芝麻、党参、当归、五指毛桃、干贝、胡椒、花椒中的一种或多种,经调配、混合、包装加工而成的复配脱水蔬菜包。

根据原材料不同产品可分为不同的品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水葱、脱水芹菜茎、脱水菠菜、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水蒜苗、脱水万年青、脱水黄花菜、脱水辣白菜、脱水韭菜、脱水荆芥、脱水薄荷、脱水梅干菜应符合NY/T 960的规定。

2.1.2 脱水胡萝卜、脱水洋葱、脱水大蒜、脱水土豆、脱水山药、脱水莲藕、脱水白萝卜、脱水贡菜、脱水干笋、脱水折耳根应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.3 脱水番茄、脱水秋葵、脱水辣椒、脱水苦瓜应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 脱水香菇、脱水金针菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇、脱水虫草花、脱水猴头菇、脱水榛蘑、脱水木耳、脱水竹荪应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 脱水西兰花、脱水羽衣甘蓝应符合 NY/T 3269的规定。

2.1.6 脱水海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.7 脱水裙带菜应符合 GB/T 25166 的规定。

2.1.8 脱水紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.9 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

- 2.1.10 脱水虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.12 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.13 脱水肉制品（脱水肉制品（牛肉粒、猪肉粒、鸡肉粒））应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.14 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 调味植物蛋白粒应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 炒黄豆、炒花生米应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 五指毛桃、当归应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.20 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 脱水熟玉米、脱水青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 豆制品（豆棒、豆段，豆丁，豆丁粒、豆皮，腐竹段，豆腐干，膨化豆制品，大豆蛋白制品）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 党参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023。年 第9号）的规定。
- 2.1.26 脱水裙带菜应符合 GB/T 25166 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	粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、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	≤ 15.0	GB 5009.3
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	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
六六六，mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤	0.05	GB 5009.19
注 1：* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762规定。			
注 2：a 指标仅适用于添加脱水虾米（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	采集方案 ^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
霉菌，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
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；					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以脱水胡萝卜、脱水洋葱、脱水大蒜、脱水葱、脱水土豆、脱水山药、脱水莲藕、脱水芹菜茎、脱水菠菜、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水青梗菜、脱水蒜苗、脱水万年青、脱水番茄、脱水西兰花、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水秋葵、脱水青豆、脱水玉米、脱水黄花菜、脱水辣白菜、脱水辣椒、脱水干笋、脱水羽衣甘蓝、脱水韭菜、脱水白萝卜、脱水折耳根、脱水荆芥、脱水苦瓜、脱水薄荷、脱水梅干菜、脱水贡菜中的一种或几种为主要原料,添加或不添加炒花生米、炒黄豆、调味植物蛋白粒、豆制品(豆棒、豆段,豆丁,豆丁粒、豆皮,腐竹段,豆腐干,膨化豆制品,大豆蛋白制品中的一种或几种)、枸杞、海苔、红枣、脱水鸡蛋粒、脱水肉制品(牛肉粒、猪肉粒、鸡肉粒)、脱水虾米(皮)、脱水香菇、脱水虫草花、脱水金针菇、脱水杏鲍菇、脱水茶树菇、脱水竹荪、脱水猴头菇、脱水榛蘑、脱水木耳、芝麻、党参、当归、五指毛桃、干贝、胡椒、花椒中的一种或多种,经调配、混合、包装加工而成的复配脱水蔬菜包。

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。

河南立达老汤食品有限公司

QB