



411996S-2026



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0006S-2026

复配蔬菜料包

2026-07-13 发布

2026-07-13 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举、杨萌萌。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XWL 0006S-2024。

H N
Q B

复配蔬菜料包

1 范围

本标准规定了复配蔬菜料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水蔬菜类（菠菜、芹菜、欧芹、青菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、甘蓝、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、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、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄花菜、黄秋葵、芥菜、罗勒、紫苏、薄荷、花椰菜、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加黑胡椒碎、枸杞、脱水水果类（红枣、柠檬、蓝莓、苹果、梨、香蕉、芒果、黄桃的一种或多种）、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多种）、脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、白玉菇、香菇、海鲜菇（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、猴头菇、牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]、膨化豆制品粒/片、脱水豆制品类（响铃卷、油泡、豆泡、豆棒、豆腐干、豆皮、腐竹段、豆丁、豆丝中的一种或多种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片、鸭肉粒/片中的一种或多种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生、腰果中的一种或多种）、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、墨鱼干中的一种或多种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种）、奇亚籽、烤麸、食用葡萄糖、脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）、固态复合调味料（鸡粉调味料、鸡蛋花调味料中的一种或多种）、奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种，经配料、混合、包装加工而成的即食或非即食复配蔬菜料包。

根据原料不同，可以分为复配脱水蔬菜料包、复配海鲜味蔬菜料包

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜类应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.3 脱水水果类应符合 GB 16325 的规定。

2.1.4 脱水食用菌类应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 膨化豆制品粒/片应符合 SB/T 10453 和 GB 2712 的规定。

2.1.6 脱水豆制品类应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。

- 2.1.7 脱水肉制品类应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 脱水熟制坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 可食用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 脱水蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 黄花菜应清洁、无污染、无虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 蛹虫草应符合国家卫生计生委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告[2014]10 号和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 黑胡椒碎应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 奇亚籽应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.18 烤麸应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 奶酪片/粒应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.21 奶片/粒应符合 SB/T 10347 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、块状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、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
	复配脱水蔬菜料包	复配海鲜味蔬菜料包	
水分，g/100g ≤	15	35	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.7		GB 5009.12
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.17

注 1：a 仅适用于含可食用脱水水产动物制品的产品检验；

注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食产品的微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	100000				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	3				GB 4789.3MPN 计数法
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
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 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件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3：b 仅适用于含可食用脱水水产动物制品的产品检验。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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（仅限于即食产品）、大肠菌群（仅限于即食产品）的检验。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蔬菜类（菠菜、芹菜、欧芹、青菜、青梗菜、葱、蒜、茼蒿、高丽菜、生菜、苋菜、香菜、茼蒿、油麦菜、白菜、西兰花、油菜、万年青、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、芥菜、雪菜、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、甘蓝、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、韭菜、洋葱、蒜苔、蒜苗、蒜黄、番茄、茄子、辣椒、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、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、玉米、黄花菜、黄秋葵、芥菜、罗勒、紫苏、薄荷、花椰菜、荸荠、菱角、莼菜、香椿芽、香椿苗中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加黑胡椒碎、枸杞、脱水水果类（红枣、柠檬、蓝莓、苹果、梨、香蕉、芒果、黄桃的一种或多种）、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多种）、脱水食用菌[双孢蘑菇、滑菇、榛蘑、白玉菇、香菇、海鲜菇（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、猴头菇、牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或多种]、膨化豆制品粒/片、脱水豆制品类（响铃卷、油泡、豆泡、豆棒、豆腐干、豆皮、腐竹段、豆丁、豆丝中的一种或多种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片、鸭肉粒/片中的一种或多种）、脱水熟制坚果及籽类（芝麻、黄豆、鹰嘴豆、豌豆、花生、腰果中的一种或多种）、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、墨鱼干中的一种或多种）、脱水藻类（海带、紫菜、裙带菜、海苔中的一种或多种）、奇亚籽、烤麸、食用葡萄糖、脱水蛋制品（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒中的一种或多种）、固态复合调味料（鸡粉调味料、鸡蛋花调味料）、奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种，经配料、混合、包装加工而成的即食或非即食复配蔬菜料包。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中所用到的榛蘑在《中国食物成分表》中科学名称为榛蘑，被收录于 NY/T 749《绿色食品食用菌》，且未列入《中华人民共和国药典》2020 年版。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市味林食品科技有限公司