



412029S-2026



信阳豪味食品有限公司企业标准

Q/HHW 0001S-2026

脱水菜料包

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

信阳豪味食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳豪味食品有限公司提出。

本标准起草单位：信阳豪味食品有限公司。

本标准主要起草人：赵沙沙。

HN
QB

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、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）、玉米中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加黑胡椒碎、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（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、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）、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】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、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、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、分装、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。

2 要求

2.1 原辅料要求

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、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 炒芝麻、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、油炸豌豆等应符合GB/T 22165和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。

2.2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	具有各种原料应有的应有的性状	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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	具有产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，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	GB 5009.33
* 该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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	0	10	—	GB 4789.3第二法
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
a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB 4789.22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GB31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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、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）、玉米中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加黑胡椒碎、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（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、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）、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】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、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、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、分装、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。

信阳豪味食品有限公司