



411877S-2026



郑州凯跃食品有限公司企业标准

Q/ZZKY 0005S-2026

蔬菜料包

2026-07-02 发布

2026-07-02 实施

郑州凯跃食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州凯跃食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程要军。

H N

Q B

蔬菜料包

1 范围

本标准规定了蔬菜料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水蔬菜【萝卜（青萝卜、白萝卜、红萝卜）、荆芥、芹菜（欧芹、小香芹、西芹）、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒）、白菜、韭菜、韭黄、青梗菜、葱（叶、圈）、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、蒜黄、蒜苔、蒜片（粒）、番茄片（粒）、黄花菜、绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、洋葱、茼蒿、芦笋、竹笋、生菜、苋菜、芥菜、油菜、雪菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、牛蒡根、青豆、蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、油豆角、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、茄子、香芋、芋头、红薯粒（片）、土豆粒（片）、山药、莲藕、黄秋葵、芥菜、紫苏、香椿芽、芝麻叶、丝瓜、荸荠、甘蓝、万年青、黄瓜粒（片）、姜粒（片）、贡菜、玉米（粒、片）中的两种或多种】为原料，添加或不添加干制食用菌【杏鲍菇、金针菇、平菇、茶树菇、猴头菇、香菇、木耳、银耳、蛹虫草、鹿茸菇、松茸、鸡油菌中的一种或几种】、熟制坚果与籽类【芝麻（熟）、炒花生米、油炸花生米、油炸蚕豆、油炸青豆、油炸豌豆、炒黄豆中的一种或几种】、藻类干制品【海苔、裙带菜、海带、紫菜中的一种或几种】、动物性水产制品【虾皮、鱿鱼粒（片）、虾仁、花甲、扇贝、海参、鲍鱼中的一种或几种】、熟肉干制品（牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）、红枣、面筋、调味植物蛋白粒（片）、大豆组织蛋白粒（片）、枸杞、含蛋调味品、粉条中的一种或多种，经挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的蔬菜料包。

根据添加原辅料不同，产品可分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水蔬菜应清洁、干燥、无霉变、无虫蛀，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 熟制坚果与籽类应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。

2.1.4 藻类干制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.6 熟肉干制品应符合 GB 2726 的规定。

2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 26150 或 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.10 调味植物蛋白粒（片）、大豆组织蛋白粒（片）应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。

2.1.13 粉条应符合 GB/T 23587 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物，无霉变、无虫蛀	

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	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.50	GB 5009.227
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.75	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
a 仅适用于添加熟制坚果与籽类的产品；
b 仅适用于添加动物性水产制品的产品检验，对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

2.4 微生物限量

即食类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 ^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
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

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

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；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；致病菌限量应符合 GB 29921 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以脱水蔬菜【萝卜（青萝卜、白萝卜、红萝卜）、荆芥、芹菜（欧芹、小香芹、西芹）、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒）、白菜、韭菜、韭黄、青梗菜、葱（叶、圈）、高丽菜、胡萝卜、菠菜、香菜、蒜苗、蒜黄、蒜苔、蒜片（粒）、番茄片（粒）、黄花菜、绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、洋葱、茼蒿、芦笋、竹笋、生菜、苋菜、芥菜、油菜、雪菜、茼蒿、油麦菜、西兰花、牛蒡根、青豆、蚕豆、豌豆、豇豆、扁豆、油豆角、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、茄子、香芋、芋头、红薯粒（片）、土豆粒（片）、山药、莲藕、黄秋葵、芥菜、紫苏、香椿芽、芝麻叶、丝瓜、荸荠、甘蓝、万年青、黄瓜粒（片）、姜粒（片）、贡菜、玉米（粒、片）中的两种或多种】为原料，添加或不添加干制食用菌【杏鲍菇、金针菇、平菇、茶树菇、猴头菇、香菇、木耳、银耳、蛹虫草、鹿茸菇、松茸、鸡油菌中的一种或几种】、熟制坚果与籽类【芝麻（熟）、炒花生米、油炸花生米、油炸蚕豆、油炸青豆、油炸豌豆、炒黄豆中的一种或几种】、藻类干制品【海苔、裙带菜、海带、紫菜中的一种或几种】、动物性水产制品【虾皮、鱿鱼粒（片）、虾仁、花甲、扇贝、海参、鲍鱼中的一种或几种】、熟肉干制品（牛肉、鸡肉、羊肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）、红枣、面筋、调味植物蛋白粒（片）、大豆组织蛋白粒（片）、枸杞、含蛋调味品、粉条中的一种或多种，经挑拣、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、混合或不混合、包装而成的蔬菜料包。

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，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。

郑州凯跃食品有限公司