



412564 S-2026



商丘浩禾食品有限公司企业标准

Q/SHH 0001S-2026

蔬菜料包

2026-08-31 发布

2026-08-31 实施

商丘浩禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘浩禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王勤勤。

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、西蓝花、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、荠菜、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、包装而成的即食或非即食蔬菜料包。

根据添加原辅料不同，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；其中蛹虫草应符合国家卫生健康委员会新食品原料公告相关要求。

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。
气、滋味	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	≤ 15.0	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 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^c (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 仅适用于未添加藻类干制品的产品；添加藻类干制品的产品执行 GB 2762 中藻类干制品无机砷限量要求； c 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

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , 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	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； 注 3：b 菌落总数、大肠菌群适用于即食产品。					

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

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。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量、水分，即食蔬菜料包增加菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

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、西蓝花、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、荠菜、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、包装而成的即食或非即食蔬菜料包。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。

商丘浩禾食品有限公司