



410681S-2024



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0004S-2024

# 复配蔬菜料包

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：禄小山。

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。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水大蒜、脱水生姜、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水豇豆、脱水青豆、脱水韭菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水红萝卜、脱水白萝卜、脱水菠菜、脱水蒜苗、脱水香菜、脱水留兰香（十香菜）、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水土豆、脱水苦瓜、脱水黄瓜、脱水南瓜、脱水紫薯、脱水红薯、脱水红椒、脱水青椒、脱水辣椒片（圈）、脱水茼蒿、脱水西葫芦、脱水西蓝花、脱水红甜菜、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水金针菇、脱水木耳、脱水猴头菇、脱水裙带菜、脱水青海苔、脱水虾皮、干紫菜、干海带、海苔、脱水大麦苗、脱水小麦苗、脱水香蕉、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓、皮蛋、脱水含蛋调味品、红枣、山药、枸杞、炒花生米、炒黄豆、芝麻、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成复配蔬菜料包。

根据原料不同可分为不同产品：复配蔬菜料包、海鲜味蔬菜料包。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水葱、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水留兰香（十香菜）、脱水茼蒿、脱水西蓝花、脱水红甜菜、脱水豆芽应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。

2.1.3 脱水土豆、脱水紫薯、脱水红薯、脱水白萝卜、脱水生姜、脱水蒜片（粒）、脱水胡萝卜、脱水红萝卜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.4 脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水韭菜、脱水高丽菜、脱水黄花菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.5 脱水南瓜、脱水玉米、脱水青豆、脱水黄瓜、脱水苦瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水豇豆、脱水番茄片（粒）、脱水红椒、脱水西葫芦、脱水青椒、脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.6 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。

2.1.7 脱水大蒜应符合 GH/T 1388 的规定。

2.1.8 脱水香菇、脱水金针菇、脱水木耳、脱水猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 脱水裙带菜、脱水青海苔应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 脱水大麦苗、脱水小麦苗、脱水香蕉、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.12 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.13 皮蛋、脱水含蛋调味品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 红枣、山药、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.20 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.21 调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)应符合 GB 20371 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	具有产品应有的性状	从样品中取出50g，倒入一洁净烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	检测方法
水分, g/100g	≤ 15.0 (复配蔬菜料包)	GB 5009.3
	≤ 35.0 (海鲜味蔬菜料包)	
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> (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 仅适用于含脱水虾皮的产品检验。		

## 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 <sup>a</sup> 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

应符合 JJF 1070 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; 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、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青梗菜、脱水葱、脱水大蒜、脱水生姜、脱水芹菜、脱水卷心菜、脱水万年青、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水豇豆、脱水青豆、脱水韭菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水红萝卜、脱水白萝卜、脱水菠菜、脱水蒜苗、脱水香菜、脱水留兰香（十香菜）、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水土豆、脱水苦瓜、脱水黄瓜、脱水南瓜、脱水紫薯、脱水红薯、脱水红椒、脱水青椒、脱水辣椒片（圈）、脱水茼蒿、脱水西葫芦、脱水西蓝花、脱水红甜菜、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水金针菇、脱水木耳、脱水猴头菇、脱水裙带菜、脱水青海苔、脱水虾皮、干紫菜、干海带、海苔、脱水大麦苗、脱水小麦苗、脱水香蕉、脱水红枣、脱水苹果、冻干草莓、皮蛋、脱水含蛋调味品、红枣、山药、枸杞、炒花生米、炒黄豆、芝麻、调味膨化植物蛋白粒、片(植物基人造肉粒、片)、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成复配蔬菜料包。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省同乐食品有限公司

QB