



411768S-2018



焦作恒欣食品有限公司企业标准

Q/JHS 0001S-2018

---

# 脱水蔬菜包（实物包）

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

---

焦作恒欣食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由焦作恒欣食品有限公司提出。

本标准起草单位：焦作恒欣食品有限公司。

本标准主要起草人：司保军。

H N

Q B

# 脱水蔬菜包（实物包）

## 1 范围

本标准规定了脱水蔬菜包（实物包）的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水芹菜、辣椒面（片）、脱水番茄片、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、海苔、脱水香菇中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水虾皮、脱水玉米粒、腐竹段、豆丁（豆制品）、芝麻、花生豆、炒黄豆、调味植物蛋白片（粒）、调味鸡蛋粒（固态复合调味料）（是由鸡全蛋粉、食用盐、味精、白砂糖、淀粉、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 E、5'-呈味核苷酸二钠制成）中的一种或几种，经混合或不混合、搅拌包装加工而成的脱水蔬菜包（实物包）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水芹菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.3 辣椒面（片）、脱水番茄片、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水玉米粒应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.4 脱水香菇应符合 GB 8859 的规定。

2.1.5 脱水虾皮应符合 NY/T 1712 的规定。

2.1.6 脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 腐竹段应符合 DB41/ 310 和 GB 2712 的规定。

2.1.8 豆丁（豆制品）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 花生豆应符合 SB/T 10614 的规定。

2.1.11 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.12 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

2.1.13 调味植物蛋白片（粒）应符合 GB 20371 的规定。

2.1.14 调味鸡蛋粒（固态复合调味料）应符合 DBS41/ 001 的规定。

2.1.15 脱水洋葱应符合 GB 8860 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	试验方法
性状	具有本品应有的性状	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	具有原料混合加工后应有的色泽	
气味	具有原料混合加工后应有的气味	
滋味	具有原料混合加工后应有的滋味	
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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
<sup>b</sup> 甲基汞，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		
<sup>a</sup> 仅适用于含脱水玉米粒、腐竹段、豆丁、芝麻、花生豆、炒黄豆的产品；		
<sup>b</sup> 仅适用于含脱水虾皮的产品（可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞）		

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				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 4789.3
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
霉菌, CFU/g	≤		500		GB 4789.15
注：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

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

合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

脱水蔬菜包（实物包）是以脱水葱、脱水卷心菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水芹菜、辣椒面（片）、脱水番茄片、脱水黄瓜、脱水青豌豆、脱水四季豆、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、海苔、脱水香菇中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水虾皮、脱水玉米粒、腐竹段、豆丁(豆制品)、芝麻、花生豆、炒黄豆、调味植物蛋白片（粒）、调味鸡蛋粒（固态复合调味料）（是由鸡全蛋粉、食用盐、味精、白砂糖、淀粉、 $\beta$ -胡萝卜素、维生素 E、5'-呈味核苷酸二钠制成）中的一种或几种，经混合或不混合、搅拌包装加工而成的脱水蔬菜包（实物包）。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。

焦作恒欣食品有限公司