



410960 S-2026



漯河臻禾食品科技有限公司企业标准

Q/ZHSP 0004S-2026

复配脱水蔬菜包

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

漯河臻禾食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河臻禾食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：漯河臻禾食品科技有限公司。

本标准主要起草人：刘庆勋。

H N

Q B

复配脱水蔬菜包

1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜包的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水羽衣甘蓝、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水芹菜、脱水豆芽、脱水韭菜、脱水白萝卜、脱水紫苏、脱水土豆、脱水黄瓜中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、炒豌豆、枸杞、海苔、鱼板、鱿鱼丝、鱿鱼干、墨鱼干、鱼糜制品（蟹味棒）、拉丝蛋白（膨化豆制品）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁）、脱水含蛋调味品、固态复合调味料（调味鸡蛋花）、脱水鸡蛋片、复合牛肉粒（片）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水辣椒片（圈）、脱水黄瓜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.2 脱水羽衣甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.3 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.4 脱水芹菜、脱水韭菜、脱水紫苏应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.5 脱水豆芽、脱水白萝卜、脱水土豆应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.6 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.11 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.12 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.14 脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 炒豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.19 鱼板应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 鱿鱼丝应符合 GB/T 23497 的规定。
- 2.1.21 鱿鱼干、墨鱼干应符合 SC/T 3208 的规定。
- 2.1.22 鱼糜制品（蟹味棒）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.23 拉丝蛋白（膨化豆制品）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.24 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 固态复合调味料（调味鸡蛋花）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 脱水鸡蛋片应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 复合牛肉粒（片）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	粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在，无结块、无霉变	取适量样品，平摊于玻璃器皿内或白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应具有色泽，色泽均匀，无明显异常变色	
气味	具有本品应有的气味，无异味、无酸败味、无哈喇味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味、无酸败味、无哈喇味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无虫蛀、无异物	

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
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.7	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.19
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	GB 23200.113

注：* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 适用于添加水产动物制品的产品检验。

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
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)	5	2	100	1000	GB 4789. 15
酵母/(CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789. 15
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

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水羽衣甘蓝、脱水青豆、脱水辣椒片（圈）、脱水芹菜、脱水豆芽、脱水韭菜、脱水白萝卜、脱水紫苏、脱水土豆、脱水黄瓜中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、炒豌豆、枸杞、海苔、鱼板、鱿鱼丝、鱿鱼干、墨鱼干、鱼糜制品（蟹味棒）、拉丝蛋白（膨化豆制品）、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁）、脱水含蛋调味品、固态复合调味料（调味鸡蛋花）、脱水鸡蛋片、复合牛肉粒（片）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜包。

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，参照相关国标、行标的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河臻禾食品科技有限公司