



412946S-2017



河南香曼食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2017

脱水蔬菜包

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

河南香曼食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南香曼食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南香曼食品有限公司。

本标准主要起草人：朱风营、任振兴、王永兴、杨冠军

H N

Q B

脱水蔬菜包

1 范围

本标准规定了脱水蔬菜包的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以脱水蔬菜叶菜类（脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜）、脱水蔬菜根菜类（脱水洋葱、脱水胡萝卜）、脱水蔬菜茄果类（脱水辣椒片、脱水番茄片）、脱水虾皮、干裙带菜、干紫菜、干海带、大豆组织蛋白颗粒为原料经混合搅拌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 脱水蔬菜叶菜类应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.2 脱水蔬菜根菜类应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.3 脱水蔬菜茄果类应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.4 脱水虾皮应符合 SC/T3205 的规定。
- 2.1.5 干裙带菜应符合 SC/T 3213 的规定。
- 2.1.6 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.7 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.8 大豆组织蛋白颗粒应符合 GB 2712 和 SB/T 10649 的规定见。

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	具有原料特有的性状	取适量样品于洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，检查其有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口，熟制后，品其滋味。
色 泽	具有原料特有的颜色	
气、滋味	具有原料应有的滋味和气味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 8	GB 5009.3
灰分, %	≤ 5.0	GB 5009.4
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.01	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤ 0.02	GB/T 5009.218
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.02	
氯菊酯, mg/kg	≤ 1.0	
敌敌畏, mg/kg	≤ 0.1	
杀螟硫磷, mg/kg	≤ 0.5	

注: *铅指标严于食品安全国家标准规定

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
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 第二法

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T4789.21 执行

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

真菌霉素应符合 GB2761 的规定；污染物应符合 GB2762 的规定；农药残留应符合 GB2763 的规定；兽药残留应符合国家相关标准的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、水分、灰分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

脱水蔬菜包以脱水蔬菜叶菜类（脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜）、脱水蔬菜根菜类（脱水洋葱、脱水胡萝卜）、脱水蔬菜茄果类（脱水辣椒片、脱水番茄片）、脱水虾皮、干裙带菜、干紫菜、干海带、大豆组织蛋白颗粒为原料经混合搅拌、包装加工而成。

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》，并参照《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006版）》、GB 2763《食品中农药最大残留量限量》、NY/T 960《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 959《脱水蔬菜 根菜类》特制定本企业标准，做为组织生产，质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762。

河南香曼食品有限公司

2017年11月9日