



413305S-2018



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0006S-2018

---

# 复配脱水蔬菜料包

2018-10-30 发布

2018-10-30 实施

---

河南品正食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准主要起草人：张德林、张世奇。

本标准替代Q/HPS 0006S-2016(备案号：412545S-2016)。

H N

Q B

# 复配脱水蔬菜料包

## 1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜料包的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于分类中所列出的复配脱水蔬菜包、复配海鲜包、复配干货包。

## 2 分类

产品根据原料不同分为以下 3 种

2.1、复配脱水蔬菜包是以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔、芝麻、脱水蒜片、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒片、脱水番茄片、脱水香菇、脱水木耳、脱水黄花菜、枸杞、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）为原料经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜料包。

2.2、复配海鲜包是以脱水虾皮、脱水紫菜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水胡萝卜为原料经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜料包。

2.3、复配干货包是以炒花生米、玉米、青豆、炒黄豆、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水胡萝卜为原料经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜料包。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 脱水蔬菜类（脱水蒜苗、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片）应符合 NY/T 960 的规定。

3.1.2 脱水辣椒片应符合 GB/T 30382 的规定。

3.1.3 应符合 GB/T15691 的规定。

3.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.5 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB19643 的规定。

3.1.6 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB7096 的规定。

3.1.7 脱水黄花菜应清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.9 脱水香菇应符合 GH/T 1013 和 GB7096 的规定。

3.1.10 脱水蒜片应符合 NY/T959 的规定。

3.1.11 调味植物蛋白片（粒）应符合 Q/HPS 0001S《调味植物蛋白片（粒）》，附录 A 的规定。

3.1.12 脱水调味含蛋品应符合 Q/HPS 0001S《脱水含蛋调味品》，附录 B 的规定。

3.1.13 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

3.1.14

3.1.15 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。

3.1.16 玉米应符合 GB 1353 的规定。

3.1.17 青豆应符合 NY/T 285 的规定。

3.1.18 炒黄豆应符合 GB/T22165 的规定。

3.1.19 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 的规定。

### 3.2 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	原料特有的性状	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	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	

### 3.3 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	
	脱水蔬菜类	海鲜类	干货类		
水分,%	≤	8.0	28	8.0	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	≤	0.2			GB 5009.12
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	-	-	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	-	-	0.5	GB 5009.227
总汞（以 Hg 计）,mg/kg	≤	0.01	-	-	GB 5009.17

甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	-	0.5	-	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	-	-	GB/T 5009.218
氯菊酯，mg/kg	≤	1.0	-	-	GB/T 5009.218
敌敌畏，mg/kg	≤	0.1	-	-	GB/T 5009.218
杀螟硫磷，mg/kg	≤	0.5	-	-	GB/T 5009.218

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 3.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
霉菌/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	100	10000	GB 4789.10

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 其他要求

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 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国家有关规定及公告。

## 4. 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

**Q/ HPS**

河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2016

调味植物蛋白片（粒）

河南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号 411696S-2016

2016-08-10 发布

2016-08-17 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

Q/HPS 0001S-2016

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南品正食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯首卫，张卫生。

本标准于2016年8月10日首次发布。

## 调味植物蛋白片(粒)

### 1 范围

本标准规定了调味植物蛋白片(粒)的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以食用大豆粕、谷朊粉、食用花生饼、食用玉米淀粉为主要原料,添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、鲜、冻分割牛肉、食品用香精(牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精),经挤压、膨化、干燥、包装而成的调味植物蛋白片(粒)。

### 2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件,凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用卫生标准
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.24	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 M1 和 B <sub>1</sub> 的测定
GB 5461	食用盐
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885	食用玉米淀粉

GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 10146	食用动物油脂卫生标准
GB/T 12457	食品中氯化钠的测定
GB/T 13382	食用大豆粕
GB/T 13383	食用花生饼
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB/T 21924	谷朊粉
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
SB/T10318	氨态氮测定法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令2005第75号

《中华人民共和国药典》2015年版一部

### 3 产品分类

#### 3.1 牛肉味植物蛋白片(粒)

以食用大豆粕、谷朊粉、食用花生饼、食用玉米淀粉为主要原料,添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、鲜、冻分割牛肉、牛肉味香精,经挤压、膨化、干燥而成的牛肉味植物蛋白片(粒)。

#### 3.2 鸡肉味植物蛋白片(粒)

以食用大豆粕、谷朊粉、食用花生饼、食用玉米淀粉为主要原料,添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、鲜、冻分割牛肉、鸡肉味香精,经挤压、膨化、干燥而成的鸡肉味植物蛋白片(粒)。

#### 3.3 羊肉味植物蛋白片(粒)

以食用大豆粕、谷朊粉、食用花生饼、食用玉米淀粉为主要原料,添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、鲜、冻分割牛肉、羊肉味香精,经挤压、膨化、干燥而成的羊肉味植物蛋白片(粒)。

#### 3.4 海鲜味植物蛋白片(粒)

以食用大豆粕、谷朊粉、食用花生饼、食用玉米淀粉为主要原料,添加食用盐、谷氨酸钠(味精)、鲜、冻分割牛肉、海鲜味香精,经挤压、膨化、干燥而成的海鲜味植物蛋白片(粒)。

Q/HPS 0001S-2016

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 4.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.3 谷朊粉应符合 GB/T21924 的规定。
- 4.1.4 食用花生饼应符合 GB/T13383 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.7 鲜、冻分割牛肉应符合 GB/T 17238 的规定。
- 4.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

##### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	分类要求			
	牛肉味植物蛋白片 (粒)	鸡肉味植物蛋白片 (粒)	羊肉味植物蛋白片 (粒)	海鲜味植物蛋白片 (粒)
性状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状	颗粒状或片状
色泽	酱红色或黄色	黄色	黄色	黄色
气味	具有牛肉味的香气	具有鸡肉味的香气	具有羊肉味的香气	具有海鲜味的香气
滋味	咀嚼有肉质纤维感			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

##### 4.3 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
净含量, kg/箱	20

Q/HPS 0001S-2016

允许短缺量, %	△	1.0
水分%	△	7.0
蛋白质 /%	▽	30.0
氨基酸态氮(以 N 计)	▽	0.3
氯化钠(以 NaCl 计)%	△	15.0
总砷(以As计), mg/kg	△	0.5
*铅(以Pb计), mg/kg	△	0.3
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	△	5.0

注: \*该项目指标严于食品安全国家标准规定。

#### 4.4 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			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>a</sup>	10 <sup>b</sup>
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000
酵母, CFU/g	5	2	100	1000
沙门氏菌, 25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌,	5	1	100CFU/g	10000CFU/g

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

#### 4.5 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官检验

取 50g 试样平摊于白瓷盘内或白色滤纸上, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味, 应符合表 1 规定。

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 水分的检验

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 6.2.2 氯化钠的检验

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

### 6.2.3 蛋白质的检验

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

### 6.2.4 氨基酸态氮的检验

按 GB/T 5009.39 规定的方法测定。

### 6.2.5 总磷的检验

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 6.2.6 铅的检验

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 6.2.7 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.24 规定的方法测定。

## 6.3 微生物指标

### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

### 6.3.3 霉菌和酵母

按 GB 4789.15 规定的方法检验。

### 6.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

### 6.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

## 6.4 净含量及允许短缺量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

### 7.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 7.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 12 袋。

### 7.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量及允许短缺量、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群的检验。

### 7.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

### 7.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

## 8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB 191 和 GB 7718 有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号，并有防潮、防雨等标志。

### 8.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的复合食品包装袋包装，其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，其质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。外用纸箱包装，应符合 GB6543 的有关规定。

Q/HPS 0001S-2016

### 8.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

### 8.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

### 8.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

---

Q/HPS 0001S-2016

## 编制说明

调味植物蛋白片（粒）是以食用大豆粕、谷朊粉、食用花生饼、食用玉米淀粉为主要原料，添加食用盐、谷氨酸钠（味精）、鲜、冻分割牛肉、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精），经挤压、膨化、干燥、包装而成的调味植物蛋白片（粒）。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 10453《膨化豆制品》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。

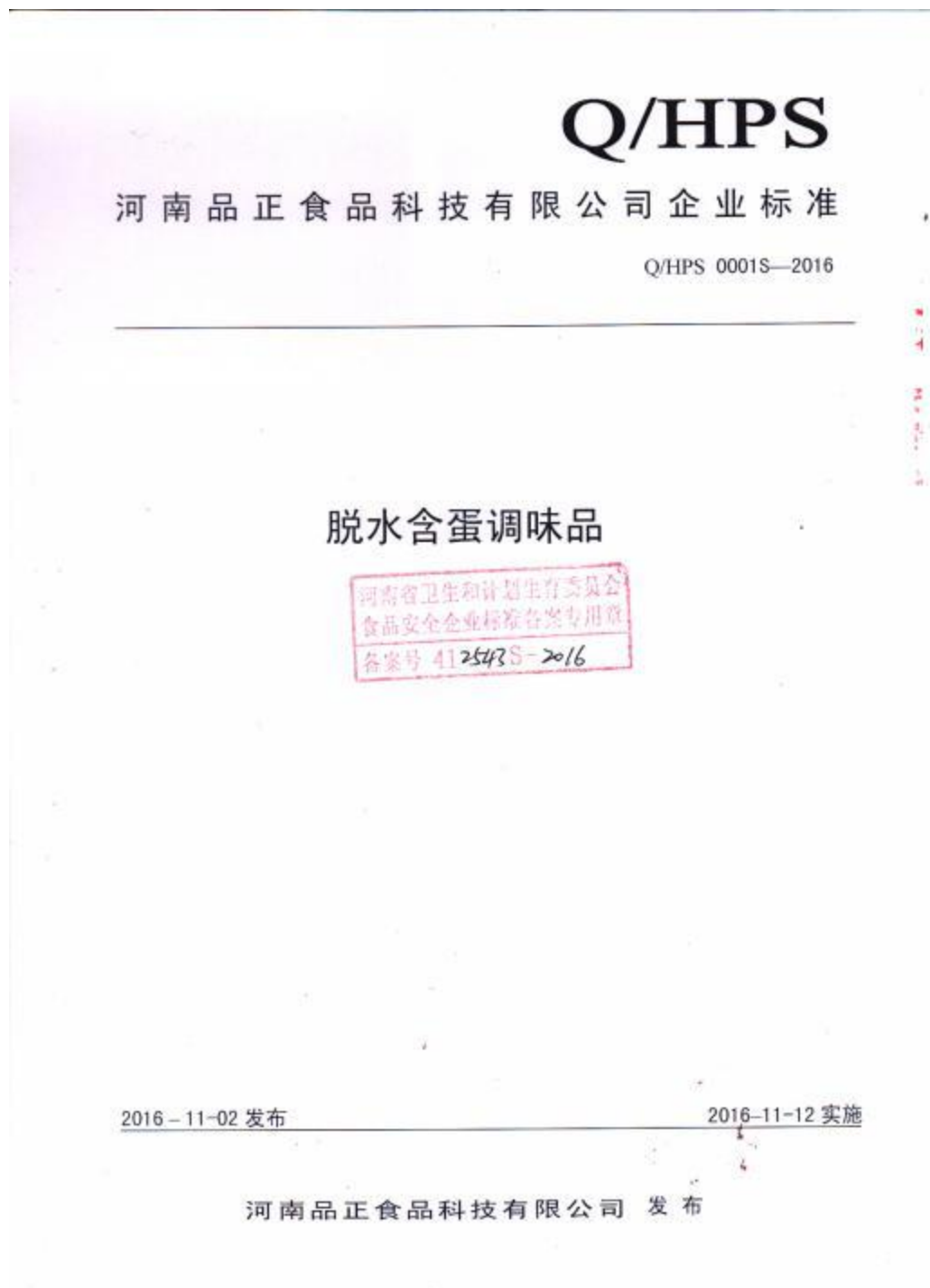
其内容规定了调味植物蛋白片（粒）的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准中铅指标严于国家标准 GB2762。

河南品正食品科技有限公司

2016年8月10日

附录B



2016-11-02 发布

2016-11-12 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张德林、张世奇、张小娟。

本标准于 2016 年 11 月 2 日首次发布

一  
自  
立  
立

## 脱水含蛋调味品

### 1 范围

本标准规定了脱水含蛋调味品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、山梨糖醇液、黄原胶、食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、β-胡萝卜素、焦糖色素、碳酸氢铵、生活饮用水为原料，经混合、微波干燥、热风干燥、冷却、包装加工而成。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标识
GB 317	白砂糖
GB 1355	小麦粉
GB 1886.187	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.41	食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1888	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8821	食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素
GB/T 8884	马铃薯淀粉
GB/T 8885	玉米淀粉
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合 挤出复合
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19111	玉米油
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令 2005 第 75 号

国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令 关于修改《食品标识管理规定》的决定

### 3 要求

#### 3.1 原料

- 3.1.1 全蛋粉、蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.4 白砂糖应符合 GB 317 和 GB13104 的规定。
- 3.1.5 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

- 3.1.6 玉米油应符合 GB 19111 的规定。
- 3.1.7 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.9 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 3.1.10  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 3.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 3.1.13 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB 8967 的规定。
- 3.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 3.1.15 柠檬酸应符合 GB 1987 的规定。

### 3.2 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
性 状	粒状、片状、花状
色 泽	浅黄色
气 味	具有鸡蛋特有的香气
滋 味	具有鸡蛋特有的鲜味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

### 3.3 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
净含量, g/箱	5000
允许短缺量, %	1.5
水分, g/100g $\leq$	7.0
总氮(以 N 计), g/100g $\geq$	2.0
食用盐(以 NaCl 计), % $\leq$	10.0

Q/HPS 0001S-2016

总砷(以As计), ng/kg	≤	0.5
*铅(以Pb计), ng/kg	≤	0.15
β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0
注: 铅指标严于食品安全国家标准规定。		

### 3.4 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			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌, 25g	5	0	0	-
霉菌, CFU/g	≤	50		
酵母, CFU/g	≤	50		

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

### 3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

### 3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定; 污染物应符合 GB 2762 的规定; 农药残留应符合 GB 2763 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官检验

从样品中取出 50g, 将本品倒入一洁净白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味, 应符合表1的规定。

### 4.2 理化指标检验

#### 4.2.1 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法进行。

#### 4.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

#### 4.2.3 总氮

按 GB 5009.5 规定的方法进行测定。

#### 4.2.4 氯化钠

按 GB/T 12457 规定的方法进行测定。

#### 4.2.5 总磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 4.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 4.2.7 $\beta$ -胡萝卜素

按 GB 8821 规定的方法测定。

### 4.3 微生物的检验

#### 4.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

#### 4.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 平板计数规定的方法进行。

#### 4.3.3 沙门氏菌检验

按 GB 4789.4 规定的方法进行。

#### 4.3.4 霉菌和酵母计数

按 GB 4789.15 规定的方法进行。

## 5 检验规则

### 5.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

### 5.2 组批

一次投料、同一班次，同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

### 5.3 抽样

一般情况下按 3% 随机抽样进行检验，最少不得低于 500g。

### 5.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。

### 5.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应

进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

#### 5.6 判定

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批产品再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

### 6 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 6.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2007 第 102 号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、保质期、贮存方法、食用量、食用方法、产品标准代号、商标、生产许可证号，并有防潮、防雨等标志。

#### 6.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚丙烯和聚乙烯复合食品包装袋包装，其卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，其质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。外用瓦楞纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。

#### 6.3 运输

运输产品的工具应清洁卫生，避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

#### 6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 20\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

#### 6.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

## 编制说明

脱水含蛋调味品是以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、山梨糖醇液、黄原胶、食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、β-胡萝卜素、焦糖色素、碳酸氢铵、生活饮用水为原料，经混合、微波干燥、热风干燥、冷却、包装加工而成。目前尚无国家标准和行业标准，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GB 2749《蛋制品卫生标准》和GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》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国家标准GB 2762。

河南品正食品科技有限公司

2016年11月02日

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于分类中所列出的复配脱水蔬菜包、复配海鲜包、复配干货包。复配脱水蔬菜包是以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔、芝麻、脱水蒜片、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒片、脱水番茄片、脱水香菇、脱水木耳、脱水黄花菜、枸杞、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）为原料经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜料包。复配海鲜包是以脱水虾皮、脱水紫菜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水胡萝卜为原料经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜料包。复配干货包是以炒花生米、玉米、青豆、炒黄豆、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水胡萝卜为原料经混合搅拌、包装加工而成的复配脱水蔬菜料包。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 GB2762 的规定。

河南品正食品科技有限公司

QB