



410144S-2019



郑州思念食品有限公司企业标准

Q/ZSP 0010S-2019

馄饨/云吞配菜包

2019-01-16 发布

2019-01-16 实施

郑州思念食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由郑州思念食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州思念食品有限公司。

本标准主要起草人：张顺昌、胡俊伟、王永红、范雯。

H N

Q B

馄饨/云吞配菜包

1 范围

本标准规定了馄饨/云吞配菜包的分类、要求，检验方法、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紫菜、脱水香葱、干虾皮、脱水香菜段中的两种或几种为原料，经挑选、粉碎或不粉碎、混合包装而成的非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水香葱、脱水香菜段应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.3 干虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 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
色泽	具有该产品应有的色泽	从样品中取出取适量试样于白色瓷盘中，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
气味、滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
性状	呈松散状，无结块，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	≤ 20.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
六六六 ^a , mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕 ^a , mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19

a: 仅限含干虾皮产品检测。

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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；

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

馄饨/云吞配菜包是以脱水紫菜、脱水香葱、干虾皮、脱水香菜段中的两种或几种为原料，经挑选、粉碎或不粉碎、混合包装而成的非即食产品。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，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。

郑州思念食品有限公司

H N

Q B