



416686S-2020



河南星亿食品有限公司企业标准

Q/HXY 0002S-2020

熟卤蔬菜制品

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

河南星亿食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南星亿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：司静乐、张志祥。

H N

Q B

熟卤蔬菜制品

1 范围

本标准规定了熟卤蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜（毛豆、莲藕、土豆、萝卜、花生中的一种）为原料，经预处理、煮制[大豆油、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、白芷、橘皮、罗汉果、孜然、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、砂仁、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、干姜、甘草、香叶、山奈、香豆蔻、丁香、草果、桂皮、小茴香、百里香、姜黄中的几种）中的部分或全部，加入水]、修整、料水泡制[食用大豆油、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、白芷、橘皮、罗汉果、孜然、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、砂仁、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、干姜、甘草、香叶、山奈、香豆蔻、丁香、草果、桂皮、小茴香、百里香、姜黄中的部分或全部，加水熬制成料水]、真空包装、杀菌、装箱加工而成的即食熟卤蔬菜制品。

根据原料不同可分为不同产品：泡卤毛豆、泡卤萝卜、泡卤莲藕、泡卤土豆、泡卤花生。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 毛豆、莲藕、土豆、萝卜、花生应新鲜、清洁卫生、无腐烂、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.7 白芷、橘皮、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 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 | 具有本品应有的性状 | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气味和滋味，咸淡适口，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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------------|----------------|------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ 8.0 | GB 5009.44 |
| 铅*（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.18（仅限熟卤花生） | GB 5009.12 |
| | 0.8（其他） | |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg | ≤ 0.5（仅限熟卤花生） | GB 5009.15 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ 20.0（仅限熟卤花生） | GB 5009.22 |

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 | 3×10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/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 第二法 |

注：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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验项目为：感官要求、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

本标准适用于以蔬菜（毛豆、莲藕、土豆、萝卜、花生中的一种）为原料，经预处理、煮制[大豆油、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、白芷、橘皮、罗汉果、孜然、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、砂仁、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、干姜、甘草、香叶、山奈、香豆蔻、丁香、草果、桂皮、小茴香、百里香、姜黄中的几种）中的部分或全部,加入水]、修整、料水泡制[食用大豆油、食用盐、鸡精调味料、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、白芷、橘皮、罗汉果、孜然、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、砂仁、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、干姜、甘草、香叶、山奈、香豆蔻、丁香、草果、桂皮、小茴香、百里香、姜黄中的部分或全部，加水熬制成料水]、真空包装、杀菌、装箱加工而成的即食熟卤蔬菜制品。

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，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。

河南星亿食品有限公司

QB