



410409S-2021



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0028S-2021

菠菜芋头泥（调理菜肴）

2021-02-20 发布

2021-02-20 实施

三全食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：张燕、臧雯岚、陈红蒲、李媛媛、李鹏鹏。

H N

Q B

菠菜芋头泥（调理菜肴）

1 范围

本标准规定了菠菜芋头泥（调理菜肴）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以菠菜、芋头为主要原料，配以水、黄油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、味精、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、制浆、蒸煮、混合、调配、均质、包装、杀菌、冷却加工而成的菠菜芋头泥（调理菜肴）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.6 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.7 芋头应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一盒，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
水分, g/100g	≤	65	GB 5009.3
氯化物 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤	3	GB 5009.44
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加食用盐的产品检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定,按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 8950 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以菠菜、芋头为主要原料，配以水、黄油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖中的一种或几种）、味精、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、制浆、蒸煮、混合、调配、均质、包装、杀菌、冷却加工而成的菠菜芋头泥（調理菜肴）。

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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，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安全国家标准 GB 2762 的规定。

三全食品股份有限公司

QHNB