



410962S-2021



永城市庄稼地家庭农场企业标准

Q/YZN 0003S-2021

蒸菜

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

永城市庄稼地家庭农场 发布

前 言

本标准由永城市庄稼地家庭农场提出并起草。

本标准主要起草人：蒋亚楠。

H N
Q B

蒸菜

1 范围

本标准规定了蒸菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦瓶草（面条菜）、茄子、槐花、扫帚苗、茼蒿、荠菜、芹菜、榆钱、油麦菜、红薯叶、马齿苋、蒲公英叶中的一种或几种为原料，经拣选、水清洗、切制或不切制，辅以小麦粉、食用玉米淀粉、食用猪油、大豆油、食用盐中的几种，再经调配混合、蒸制、包装、冷冻贮藏而成的非即食蒸菜。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一品种蒸菜、复配蒸菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦瓶草（面条菜）、茄子、槐花、扫帚苗、茼蒿、荠菜、芹菜、榆钱、油麦菜、红薯叶、马齿苋、蒲公英叶应符合清洁、无污染、无霉变，具有原料应有的正常气味，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 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	取适量试样置于洁净的白色盘中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），% ≤	5.0	GB 5009.44
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；a 指标仅适用于添加食用猪油或大豆油的产品。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价（仅适用于添加食用猪油或大豆油的产品）、过氧化值（仅适用于添加食用猪油或大豆油的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦瓶草（面条菜）、茄子、槐花、扫帚苗、茼蒿、荠菜、芹菜、榆钱、油麦菜、红薯叶、马齿苋、蒲公英叶中的一种或几种为原料，经拣选、水清洗、切制或不切制，辅以小麦粉、食用玉米淀粉、食用猪油、大豆油、食用盐中的几种，再经调配混合、蒸制、包装、冷冻贮藏而成的非即食蒸菜。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提供依据。

本标准中所用到的麦瓶草（面条菜）、扫帚苗在《中国食物成分表》中科学名称，且未列入《中华人民共和国药典》2020 年版。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市庄稼地家庭农场