



411518S-2021



洛阳震九州食品有限公司企业标准

Q/LZJZ 0002S-2021

卤制蔬菜

2021-07-11 发布

2021-07-11 实施

洛阳震九州食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳震九州食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳震九州食品有限公司。

本标准主要起草人：胡存策、张洋、介辉、宋小锋。

H N

Q B

卤制蔬菜

1 范围

本标准规定了卤制蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯、莲藕、甘蓝、西兰花、大豆、毛豆、芸豆、竹笋干、莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干的一种为主要原料，以生活饮用水、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、大蒜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经预处理（挑选、清洗、分切）、卤制、冷却、包装而成的卤制蔬菜制品。

根据原料不同，可分为：卤制马铃薯、卤制莲藕、卤制甘蓝、卤制西兰花、卤制大豆、卤制毛豆、卤制芸豆、卤制竹笋干、卤制莴笋干、卤制花菜干、卤制豆角干、卤制萝卜干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯应符合NY/T 1049的规定。
- 2.1.2 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.3 甘蓝、西兰花应符合NY/T 746的规定。
- 2.1.4 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.5 芸豆应符合NY/T 748的规定。
- 2.1.6 竹笋干应符合NY/T 1048 的规定。
- 2.1.7 莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.10 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.14 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.15 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.24 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.25 香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 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	具有该产品应有的组织形态	取适量样品，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	具有该产品固有色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
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
水分/(g/100g)	≤ 93	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.44
铅*（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

* 该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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ³	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

a 样品的采样与处理按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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以马铃薯、莲藕、甘蓝、西兰花、大豆、毛豆、芸豆、竹笋干、莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干的一种为主要原料，以生活饮用水、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、大蒜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经预处理（挑选、清洗、分切）、卤制、冷却、包装而成的卤制蔬菜制品。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》的有关规定及要求制订本企业标准，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。

洛阳震九州食品有限公司

Q B