宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0008S-2022

调味蔬菜制品

2022-11-11 发布　　2022-11-11 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前　言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩，闫鸿飞，李思，苗育峰，叶新悦。

HNQB

调味蔬菜制品

1 范围

本标准规定了调味蔬菜制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜（莲藕、豆角、白萝卜、胡萝卜、土豆、黄瓜、番茄、花椰菜、小白菜、娃娃菜、大蒜、南瓜、芹菜、豆芽、蒜苗、蒜苔、上海青、菜心、竹笋、雪菜、鲜辣椒、青椒、银条菜、荠荠菜、榆钱、麦瓶草、槐花、茼蒿、茄子、红薯叶、葱、生姜、洋葱、香菜中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用菌（木耳、金针菇、香菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇中的一种或几种）、藻类及其制品（石花菜、海带、裙带菜中的一种或几种）、豆制品（腐竹、豆腐串、豆腐皮、豆腐泡、云丝、豆筋中的一种或几种）、豆腐干、火腿肠、面筋制品（油面筋、水面筋、烤麸中的一种或几种）、玉米淀粉、小麦淀粉、淀粉制品（粉丝、粉皮中的一种或几种）、酱腌菜（泡椒）、粮食（蚕豆、芸豆、大豆、花生、小麦粉、玉米粉中的一种或几种）、蛋类（鸡蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、水、食用植物油（大豆油、芝麻香油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、花椒油、食用植物调和油、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、外购复合调味料（辣鲜露、甜辣酱、蒜蓉辣椒酱）、食用盐、味精、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、酱油（生抽、老抽中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、食醋、芝麻、辣椒酱、辣椒油、芝麻酱、干辣椒（整的或粉的）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、欧芹、高良姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、荜拨、小茴香、香菜籽中的几种）、罗汉果、陈皮、白芷、大蒜油、白酒中的一种或几种为辅料，经预处理、漂烫或蒸制或卤制或油炸或炒制或烤制、调配或不调配、包装或不包装、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却，使产品中心温度降到10□以下，并确保产品在0~10□进行包装、贮存、运输的即食调味蔬菜制品。本产品属性为低温冷藏膳食。

产品根据原辅料不同分为：蒸胡萝卜丝、蒸茼蒿、蒸榆钱、蒸槐花、蒸麦瓶草、蒸红薯叶、干煸豆角（龙豆）、凉拌西兰花、凉拌三丝、炝拌黄瓜、凉拌木瓜丝、菜心黄豆、小白菜拌豆筋、姜汁脆莲。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 莲藕、豆角、白萝卜、胡萝卜、土豆、黄瓜、番茄、西蓝花、木瓜、小白菜、娃娃菜、大蒜、南瓜、芹菜、豆芽、蒜苗、青菜、竹笋、雪菜、鲜辣椒、青椒、银条菜、榆钱、麦瓶草、槐花、红薯叶、葱、生姜、大蒜、洋葱、香菜应符合GB 2762和GB 2763的规定，其新鲜度、成熟度应符合生产加工要求，应洁净、无污染、无腐烂。

2.1.2 食用菌（木耳、金针菇、香菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇）应符合GB 7096的规定。

2.1.3 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.4 石花菜、裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 的规定。

2.1.5 豆制品（腐竹、豆腐串、豆腐皮、豆腐泡、云丝、豆筋）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.6 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。

2.1.7 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。

2.1.8 面筋制品（油面筋、水面筋、烤麸）应符合 GB 2711 的规定。

2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 淀粉制品（粉丝、粉皮）应符合 GB 2713 的规定。

2.1.12 酱腌菜（泡椒）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.13 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 芸豆应符合 GB 2715 的规定

2.1.15 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定

2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.18 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.19 蛋类（鸡蛋、鹌鹑蛋）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.20 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.24 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.26 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.27 芝麻调和油应符合 GB/T 40851 的规定。

2.1.28 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。

2.1.29 鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。

2.1.30 复合调味料（辣鲜露、甜辣酱、蒜蓉辣椒酱）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.31 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.32 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.34 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。

2.1.35 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.36 酱油（生抽、老抽）应符合 GB 2717 的规定。

2.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的要求。

2.1.39 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

2.1.40 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.41 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.42 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.43 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.44 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.45 干辣椒（整的或粉的）应符合 GB/T 30382 的规定。

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

2.1.47 大蒜油应符合 LS/T 3256 的规定。

2.1.48 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。

2.1.45 香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、欧芹、高良姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、荜拨、小茴香、香菜籽）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	产品应有的状态	取适量样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下肉眼观察色泽、性状、杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味。
色泽	产品应有的色泽	
滋味、气味	产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计），g/100 g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	4.0	GB 5009.44

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于添加食用油的产品。

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
菌落总数，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	–	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
注：[a]样品采样及处理按 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

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

食品添加剂的使用符合 GB 2760 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群 。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（莲藕、豆角、白萝卜、胡萝卜、土豆、黄瓜、番茄、花椰菜、小白菜、娃娃菜、大蒜、南瓜、芹菜、豆芽、蒜苗、蒜苔、上海青、菜心、竹笋、雪菜、鲜辣椒、青椒、银条菜、荠荠菜、榆钱、麦瓶草、槐花、茼蒿、茄子、红薯叶、葱、生姜、洋葱、香菜中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用菌（木耳、金针菇、香菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇中的一种或几种）、藻类及其制品（石花菜、海带、裙带菜中的一种或几种）、豆制品（腐竹、豆腐串、豆腐皮、豆腐泡、云丝、豆筋中的一种或几种）、豆腐干、火腿肠、面筋制品（油面筋、水面筋、烤麸中的一种或几种）、玉米淀粉、小麦淀粉、淀粉制品（粉丝、粉皮中的一种或几种）、酱腌菜（泡椒）、粮食（蚕豆、芸豆、大豆、花生、小麦粉、玉米粉中的一种或几种）、蛋类（鸡蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、水、食用植物油（大豆油、芝麻香油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、花椒油、食用植物调和油、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、外购复合调味料（辣鲜露、甜辣酱、蒜蓉辣椒酱）、食用盐、味精、食糖（白砂糖、绵白糖、冰糖中的一种或几种）、酱油（生抽、老抽中的一种或几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、食醋、芝麻、辣椒酱、辣椒油、芝麻酱、干辣椒（整的或粉的）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、欧芹、高良姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、荜拨、小茴香、香菜籽中的几种）、罗汉果、陈皮、白芷、大蒜油、白酒中的一种或几种为辅料，经预处理、漂烫或蒸制或卤制或油炸或炒制或烤制、调配或不调配、包装或不包装、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却，使产品中心温度降到10□以下，并确保产品在0~10□进行包装、贮存、运输的即食调味蔬菜制品。本产品属性为低温冷藏膳食。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，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。

宜阳大张食品有限公司