



410322S-2022



## 河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0001S-2022

# 沙拉预制品

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南裕农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡东。

本标准替代 Q/HYN 0001S-2018。

H N

Q B

# 沙拉预制品

## 1 范围

本标准规定了沙拉预制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜；叶菜类蔬菜；豆类蔬菜；块根和块茎类蔬菜；茎类蔬菜；见附录 A）、新鲜水果(浆果和其他小粒水果、其他新鲜水果见附录 A)中的一种或几种为主要原料，加入或不加入新鲜食用菌或干制品（香菇、真姬菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、海鲜菇、木耳、金针菇中的一种或几种）、经预处理、清洗、浸泡或不浸泡、去皮或不去皮、分切、含氯消毒剂消毒漂洗、去表面水、熟制（食用菌熟制）或不经熟制、混合、包装、称重、封口、金属探测生产工艺加工而成。搭配或不搭配外购产品：藻类制品（盐渍海带、盐渍紫菜、盐渍海苔中的一种或几种）酱腌菜（榨菜、竹笋、萝卜中的一种或几种）、熟制肉制品（培根、火腿、酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉、鱼肉、火腿肠、鱼罐头中的一种或几种）、熟花生仁、蓝莓果脯、黑橄榄果脯、甜玉米粒、玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头、葡萄干、水果罐头（黄桃罐头、菠萝罐头）、鸡蛋[经煮制或经植物油（大豆油或葵花籽油）煎制]、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒）、干酪、调味酱汁[沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱中的一种或几种]中的多种，经组合包装而成的即食沙拉预制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜；叶菜类蔬菜；豆类蔬菜；块根和块茎类蔬菜；茎类蔬菜；其他新鲜蔬菜各种蔬菜品种见附录 A）、新鲜水果(浆果和其他小粒水果、其他新鲜水果见附录 A)应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 新鲜食用菌或干制品（香菇、真姬菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、海鲜菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5 含氯消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

2.1.6 酱腌菜（榨菜、竹笋、萝卜）应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.7 培根应符合 GB/T 23492 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 火腿应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.9 酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 鱼肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.12 鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.13 熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 蓝莓果脯、黑橄榄果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.15 甜玉米粒应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.16 玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头、水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.17 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 大豆油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 香辛料（黑胡椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24 沙拉酱（汁）应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.25 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.26 芥末酱应符合 SB/T 10755 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	试验方法
性状	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，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
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅*(以 Pb 计), mg/kg	豆类蔬菜、薯类蔬菜、浆果和其他小粒水果 $\leq$ 0.19	GB 5009.12
	芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜 $\leq$ 0.28	
	其它蔬菜、其它水果 $\leq$ 0.09	
	食用菌类 $\leq$ 0.8	
	搭配配料的产品 $\leq$ 0.8	
镉(以 Cd 计), mg/kg	豆类蔬菜、块根、块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外) $\leq$ 0.1	GB 5009.15
	叶菜蔬菜、芹菜、黄花菜 $\leq$ 0.2	
	水果、其它蔬菜 $\leq$ 0.05	
总汞(以 Hg 计), mg/kg	蔬菜类 $\leq$ 0.01	GB 5009.17
	食用菌类 $\leq$ 0.1	
铬(以 Cr 计), mg/kg	蔬菜类 $\leq$ 0.5	GB 5009.123
展青霉素, $\mu\text{g}/\text{kg}$	苹果 $\leq$ 50	GB 5009.185
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11

\*铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	$10^5$	$10^6$	GB 4789.2
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。  
b 适用于搭配外购产品的混合检验  
d 适用于未搭配外购产品的检验。

## 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

食品添加剂的使用应符合 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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，验证检验增加菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。



## 附录 A

**新鲜蔬菜及新鲜水果**

芸薹类蔬菜：甘蓝、白菜
叶菜类蔬菜：结球莴苣、叶用莴苣
豆类蔬菜：甜豆、豇豆
块根和块茎类蔬菜：红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、土豆、大蒜、莲藕
茎类蔬菜：豆芽菜、芹菜
其他新鲜蔬菜：香椿芽苗菜、洋葱、香菜、法香、大葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、黄瓜
浆果和其他小粒水果：葡萄、提子、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓
其他新鲜水果：苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子、猕猴桃、香蕉、荔枝

---

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜；叶菜类蔬菜；豆类蔬菜；块根和块茎类蔬菜；茎类蔬菜；见附录 A）、新鲜水果(浆果和其他小粒水果、其他新鲜水果见附录 A)中的一种或几种为主要原料，加入或不加入新鲜食用菌或干制品（香菇、真姬菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、海鲜菇、木耳、金针菇中的一种或几种）、经预处理、清洗、浸泡或不浸泡、去皮或不去皮、分切、含氯消毒剂消毒漂洗、去表面水、熟制（食用菌熟制）或不经熟制、混合、包装、称重、封口、金属探测生产工艺加工而成。搭配或不搭配外购产品：藻类制品（盐渍海带、盐渍紫菜、盐渍海苔中的一种或几种）酱腌菜（榨菜、竹笋、萝卜中的一种或几种）、熟制肉制品（培根、火腿、酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉、鱼肉、火腿肠、鱼罐头中的一种或几种）、熟花生仁、蓝莓果脯、黑橄榄果脯、甜玉米粒、玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头、葡萄干、水果罐头（黄桃罐头、菠萝罐头）、鸡蛋[经煮制或经植物油（大豆油或葵花籽油）煎制]、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒）、干酪、调味酱汁[沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱中的一种或几种]中的多种，经组合包装而成的即食沙拉预制品。

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，参照相关标准的要求，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。

河南裕农食品有限公司