



410628S-2022



河南九豫香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2022

# 卤制蔬菜制品

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

河南九豫香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南九豫香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓龙。

H N

Q B

# 卤制蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了卤制蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜冬笋、土豆、豆角、莲藕、花生、茄子干、萝卜干、芹菜、西兰花、冬瓜、山药、黄花菜、毛豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、芦笋、菠菜中的一种为主要原料，经预处理、焯水不焯水、沥干、添加[植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（鸡肉香精、鸭香膏）中的几种]卤制、冷却、添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油中的几种经熬制而成]、包装封口、灭菌、包装加工而成的卤制蔬菜制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 新鲜冬笋、豆角、西兰花、毛豆应清洁卫生、无腐烂变质并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 山药、土豆应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.5 芹菜、菠菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.6 冬瓜、苦瓜、丝瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.7 芦笋应符合 NY/T 1326 的规定。
- 2.1.8 花生应符合 NY/T 420 的规定。
- 2.1.9 茄子干、萝卜干、黄花菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.10 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.11 植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉

豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.21 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.23 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.24 姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。

2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份, 将样品倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光下, 用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
固形物 <sup>a</sup> , g/100g	≥ 60	GB/T 10786
铅 (以 Pb 计) <sup>*</sup> , mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅添加汤汁的产品检验;

b 仅限以花生为主要原料的产品检验。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

### 2.5 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；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、固形物（仅限添加汤汁的产品检验）、食用盐、商业无菌。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冬笋、土豆、豆角、莲藕、花生、茄子干、萝卜干、芹菜、西兰花、冬瓜、山药、黄花菜、毛豆、苦瓜、丝瓜、辣椒、芦笋、菠菜中的一种为主要原料，经预处理、焯水不焯水、沥干、添加[植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（鸡肉香精、鸭香膏）中的几种]卤制、冷却、添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、调味料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油中的几种经熬制而成]、包装封口、灭菌、包装加工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，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。

河南九豫香食品有限公司

QB