



411004S-2022



河南骑仕精酿啤酒有限公司企业标准

Q/HQSP 0004S-2022

# 预包装蔬菜制品菜肴

2022-04-21 发布

2022-04-21 实施

河南骑仕精酿啤酒有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南骑仕精酿啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：河南骑仕精酿啤酒有限公司。

本标准主要起草人：苗帅。

H N

Q B

# 预包装蔬菜制品菜肴

## 1 范围

本标准规定了预包装蔬菜制品菜肴的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蔬菜（土豆、莲藕、竹笋、莴笋、毛豆、花生、西兰花、花菜）中的一种或几种为主要原料，经清洗，分切或不分切，配以饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、芝麻油、调味料【食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、食糖（白砂糖、绵白糖中一种或两种）、冰糖、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）中的一种或几种】、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种），经过卤制或炒制，冷却、包装，并在冷链条件下贮存、运输及销售的气调（氮气）包装蔬菜制品菜肴。

根据原辅料不同分为：红烧土豆、香卤毛豆、香辣藕丁、水煮花生、香辣竹笋、麻辣莴笋、炒花菜（西兰花）。

## 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 蔬菜应新鲜、清洁、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，具有各品种应有的色泽和气、滋味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食糖（白砂糖、绵白糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 氮气应符合 GB 29202 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于清洁白瓷盘中,在自然光下观察其性状、色泽及杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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), g/100g ≤	7.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.9	GB 5009.12

注: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
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

注: a样品的采样及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以蔬菜（土豆、莲藕、竹笋、莴笋、毛豆、花生、西兰花、花菜）中的一种或几种为主要原料，经清洗，分切或不分切，配以饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、芝麻油、调味料【食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、食糖（白砂糖、绵白糖中一种或两种）、冰糖、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）中的一种或几种】、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种），经过卤制或炒制，冷却、包装，并在冷链条件下贮存、运输及销售的气调（氮气）包装蔬菜制品菜肴。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。

河南骑仕精酿啤酒有限公司

QB