



411310S-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

2022-05-19 发布

2022-05-19 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 ^a , g/100g	≥ 60	GB/T 10786
铅 (以 Pb 计) [*] , 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 ₁ ^b , 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	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

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、菌落总数、大肠菌群。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