



412033S-2022



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0007S-2022

方便蔬菜汤

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

河南裕农食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡东、吉永奇。

H N

Q B

方便蔬菜汤

1 范围

本标准规定了方便蔬菜汤的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水和蔬菜【洋葱、芹菜、土豆、菠菜、芹菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、菜椒、青椒、甜椒、花菜、莲藕、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、茼蒿、贡菜、芥菜、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、油菜、辣根、萝卜、莴笋、山药、芋头、芦笋、竹笋、茭白、蕨菜、莴苣、丝瓜、番茄、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、玉米、蚕豆、眉豆、四季豆、小白菜、黄秋葵、西兰花、娃娃菜、金花菜、花椰菜、西葫芦、佛手瓜、马蹄中的一种或几种】为主要原料，经预处理、清洗、分切或不分切，加入鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种，经过熟制）、肉类及其制品〔火腿、火腿肠、香肠、腊肉、咸肉、腊肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉中的一种或几种〕、速冻或调理制品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、猪肉粒中的一种或几种）、动物水产制品（金枪鱼罐头、蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉中的一种或几种）、食用菌及其制品【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇（真姬菇的一种）、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇中的一种或几种】、罐头（海带罐头、紫菜罐头、裙带菜罐头、红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头中的一种或几种）、鸡蛋（经过清洗、煮制或煎制）、豆类或坚果与籽类〔黄豆、红腰豆、葵花籽仁、松籽仁、花生仁、核桃仁、芝麻、玉米粒、板栗中的一种或几种经煮制或炒制、粉碎或不粉碎〕、食用植物物（大豆油、棕榈油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、鸭油的一种或几种）、食用盐、香辛料或粉（牛至、罗勒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、小茴香、桂皮、丁香、辣椒、八角、草果、山楂、肉豆蔻、砂仁、甘草、月桂叶、姜黄、高良姜、白芝麻、洋葱、大葱、蒜、香豆蔻、豆蔻、当归、荜拔、百里香、山柰、调料九里香、多香果、香茅中的一种或几种）、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、牛奶、奶酪、黄油、起酥油、奶粉、炼乳、人造奶油、鸡粉调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、味精、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖中的一种或几种）、蚝油、酱油、食醋、番茄调味酱、番茄酱、辣椒酱、果酱（苹果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱中的一种或几种）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、乳味香精、虾味香精中的一种或几种）、咖喱粉中的一种或几种，经调配、煮制、冷却、包装加工而成的方便蔬菜汤。

根据原料不同可分为：菌菇蔬菜汤、风味蔬菜汤、海鲜蔬菜汤、鸡肉蔬菜汤、牛肉蔬菜汤、鸡蛋蔬菜汤。

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 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.3鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4鸡排、牛排、猪排应符合 GB 19295 或 SB/T 10648 的规定。
- 2.1.1腊肉、咸肉、腊肠、烟熏鸡肉、萨拉米应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.2火腿应符合 SB/T 10004 的规定。
- 2.1.3火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.4香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.5熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6速冻调理制品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、猪肉粒）应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.7冷藏调理制品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、猪肉粒）应符合 SB/T 10648 的规定。
- 2.1.8动物水产制品（蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10海带罐头、紫菜罐头、裙带菜罐头、红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.11鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12黄豆、红腰豆、玉米粒应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13食用植物物应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.19牛奶应符合 GB 25191 的规定。
- 2.1.20奶酪应符合 GB 5420 的规定
- 2.1.21黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.22起酥油、人造奶油应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.23奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.24炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.25鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.26鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.29 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.30 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.31 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.32 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.36 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.37 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.38 辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 咖喱粉中应符合 GB/T 22266 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	取样品 1 份, 置于白瓷盘中, 在室内自然光下观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应的气、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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 (以氯化钠计), %	≤ 26	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (添加动物水产制品的产品)	GB 5009.17

*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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

^a采样方案按 GB 4789.1 的规定执行。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 兽残残留限量应符合 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水和蔬菜【洋葱、芹菜、土豆、菠菜、芹菜、南瓜、冬瓜、黄瓜、菜椒、青椒、甜椒、花菜、莲藕、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、茼蒿、贡菜、芥菜、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、油菜、辣根、萝卜、莴笋、山药、芋头、芦笋、竹笋、茭白、蕨菜、莴苣、丝瓜、番茄、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、玉米、蚕豆、眉豆、四季豆、小白菜、黄秋葵、西兰花、娃娃菜、金花菜、花椰菜、西葫芦、佛手瓜、马蹄中的一种或几种】为主要原料，经预处理、清洗、分切或不分切，加入鲜（冻）畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种，经过熟制）、肉类及其制品〔火腿、火腿肠、香肠、腊肉、咸肉、腊肠、培根、烟熏鸡肉、萨拉米（腌制肉肠）、鸡排、牛排、猪排、熟鸡肉、熟猪肉、熟牛肉中的一种或几种〕、速冻或调理制品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、猪肉粒中的一种或几种）、动物水产制品（金枪鱼罐头、蟹肉棒、可食用鱼籽、可食用鱼肉中的一种或几种）、食用菌及其制品【香菇、草菇、真姬菇、白玉菇（真姬菇的一种）、平菇、杏鲍菇、海鲜菇、鲍鱼菇、木耳、秀珍菇、金针菇、猴头菇、鸡腿菇、茶树菇、口蘑、双孢蘑菇中的一种或几种】、罐头（海带罐头、紫菜罐头、裙带菜罐头、红腰豆罐头、玉米粒罐头、玉米笋罐头中的一种或几种）、鸡蛋（经过清洗、煮制或煎制）、豆类或坚果与籽类〔黄豆、红腰豆、葵花籽仁、松籽仁、花生仁、核桃仁、芝麻、玉米粒、板栗中的一种或几种经煮制或炒制、粉碎或不粉碎〕、食用植物物（大豆油、棕榈油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、鸭油的一种或几种）、食用盐、香辛料或粉（牛至、罗勒、花椒、麻椒、白胡椒、黑胡椒、干姜、小茴香、桂皮、丁香、辣椒、八角、草果、山楂、肉豆蔻、砂仁、甘草、月桂叶、姜黄、高良姜、白芝麻、洋葱、大葱、蒜、香豆蔻、豆蔻、当归、荜拔、百里香、山柰、调料九里香、多香果、香茅中的一种或几种）、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、牛奶、奶酪、黄油、起酥油、奶粉、炼乳、人造奶油、鸡粉调味料、鸡汁调味料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、味精、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖中的一种或几种）、蚝油、酱油、食醋、番茄调味酱、番茄酱、辣椒酱、果酱（苹果果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱中的一种或几种）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、乳味香精、虾味香精中的一种或几种）、咖喱粉中的一种或几种，经调配、煮制、冷却、包装加工而成的方便蔬菜汤。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。