



412075S-2022



河南省亿家冰鲜食品有限公司企业标准

Q/HYBS 0007S-2022

卤制蔬菜制品

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

河南省亿家冰鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省亿家冰鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省亿家冰鲜食品有限公司、开封市食品药品检验所。

本标准主要起草人：周小娟、刘闪闪、赵玉泉、张蒙蒙。

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、检验规则等要求。

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）中的一种或几种为主要原料，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、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉或颗粒[辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拨中的一种或几种]、橘皮、小茴、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、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[以老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水为主要原料，添加葱、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、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却、速冻或不速冻、包装加工而成的卤制蔬菜制品。

根据原料和贮存方式不同可分为：速冻卤制蔬菜制品、冷藏卤制蔬菜制品、即食卤制蔬菜制品。

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【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拔】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 橘皮、小茴、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷应符合《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。
- 2.1.26 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.27 海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱应符合 GB 31644 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
色泽	具有本产品应有色泽	取样品 100g，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
性状	具有本产品应有的性状	
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
固形物 ^a , g/100g	≥ 60.0	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉 ^b (以Cd计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤	20	GB 5009.22
*铅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	适用于冷藏卤制蔬菜制品、 即食卤制蔬菜制品	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
	适用于速冻卤制蔬菜制品	5	1	10 ⁴	10 ⁵	
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g		5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 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）中的一种或几种为主要原料，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、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉或颗粒[辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拔中的一种或几种]、橘皮、小茴、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、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[以老母鸡、猪骨、牛骨、五花肉、生活饮用水为主要原料，添加葱、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、灭菌或不灭菌、冷却或不冷却、速冻或不速冻、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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南省亿家冰鲜食品有限公司