



413227S-2023



河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0011S-2023

蔬菜类方便菜肴

2023-10-11 发布

2023-10-11 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姜艳艳、刘明明、郭翎琳。

H N

Q B

蔬菜类方便菜肴

1 范围

本标准规定了蔬菜类方便菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡酸菜、泡豇豆、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、芽菜、萝卜干、新鲜豆类（大豆、豌豆、芸豆、蚕豆、绿豆、豇豆、红豆中的一种或几种）、白萝卜、莲藕、竹笋、胡萝卜、红薯、土豆、茄子、大白菜、山药、西兰花、莴笋、芦笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、小米椒、黄瓜、圆白菜、小白菜、菠菜、新鲜(或冷冻)玉米、芋头、番茄、茄子、甘蓝、青菜、西芹、洋葱、豆角中的一种或多种为主要原料，添加或不添加新鲜或盐渍食用菌(杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、口蘑、草菇、茶树菇、黑木耳、竹荪、松茸中的一种或几种)、干制香菇、干制黑木耳、鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋、鲜(冻)(猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或多种)、腌腊畜禽肉(猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或多种)、香肠、火腿肠、油炸豆腐、腐竹、豆腐、豆皮、豆腐干、干制海带、盐渍海带、水、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或几种）、芝麻油、食用盐、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、五香粉、姜黄粉、黑胡椒碎、芝麻、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糊精、鲜辣椒、小米椒、白酒、黄酒、调味料酒、水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、红油复合调味料、复合调味料【食用盐、白砂糖、味精、鸡蛋白粉（鲜鸡蛋、酵母、柠檬酸）、玉米油、柠檬酸、山梨糖醇、玉米淀粉】、酱油、蚝油、食醋、白醋、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、咖喱粉、豆瓣（郫县豆瓣、红油豆瓣酱中的一种或几种）、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱中的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、黄原胶、明胶、抗坏血酸（维生素 C）（抗氧化剂）、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精中的一种或多种，经挑选、解冻或不解冻、清洗、去皮、切分或不切分、腌制或不腌制、脱盐不脱盐、漂烫或煮制或炒制、冷却或不冷却、调配、包装、杀菌或不杀菌而制成的蔬菜类方便菜肴（除水以外蔬菜类原料添加量之和占比最高的产品）。

根据原料不同分为：单一蔬菜为主的方便菜肴、复合蔬菜为主的方便菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。

- 2.1.2 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.4 红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、小米椒、新鲜玉米、芋头、甘蓝、青菜、西芹、豆角、小白菜、圆白菜、新鲜豆类应卫生、无杂质、无味、无腐败变质且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.6 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.7 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.8 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.9 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.17 盐白菜、盐水竹笋、泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒、泡生姜、梅干菜、泡大蒜、芽菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 萝卜干应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.19 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.20 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 2.1.21 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.22 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.23 盐渍海带应符合 SC/T 3212 的规定。
- 2.1.24 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.25 新鲜或盐渍食用菌(杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、口蘑、草菇、茶树菇、黑木耳、竹荪、松茸)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 鲜(冻)(猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉)应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.28 腌腊畜禽肉(猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉)应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.29 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.30 油炸豆腐、腐竹、豆腐、豆皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.32 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.35 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.36 香辛料及粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。

- 2.1.38 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.39 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.40 果葡糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.41 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.42 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.43 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.44 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.45 水解大豆蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.46 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.47 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.48 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.49 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.50 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.51 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.52 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.53 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.54 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.55 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.56 豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.57 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.58 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.59 黄豆酱应符合 GB/T 24339 的规定。
- 2.1.60 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.61 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.62 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.63 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.66 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.74 乳酸应符合 GB1866.173 的规定。
- 2.1.75 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.77 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.78 D-异抗坏血酸钠 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.80 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.82 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.83 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.84 柑橘黄应符合 SN/T 2360.9 的规定。
- 2.1.88 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.89 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.90 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.91 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.92 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.93 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.95 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.96 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.97 水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.99 红油复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.100 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。

2.2 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
容器	罐头工艺产品，包装密封完好，无泄漏，无涨袋	GB/T 10786
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽，性状、杂质，并嗅其气味，尝其滋味。
性状	具有本产品固有的性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
水分, g/100g	≤ 95.0	GB 5009.3
食用盐/（以 NaCl 计），g/100g,	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

注：*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

以罐头生产工艺生产的产品，应符合罐头食品商业无菌的规定，并按照 GB 4789.26 规定检测。

非罐头生产工艺生产的产品，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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

^a按照 GB 4789.1 规定进行采样和处理。

^b不适用于使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、酱腌菜（泡酸菜、泡生姜、泡辣椒、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡大蒜、泡豇豆、芽菜）且无杀菌的产品。

^c适用于含肉制品的产品。

^d适用于含牛肉制品的产品。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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；真菌毒素限量应符合 GB2761 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、水分、菌落总数（适用于非罐头食品加工工艺的产品，使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、酱腌菜（泡酸菜、泡生姜、泡辣椒、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡大蒜、泡豇豆、芽菜）且无杀菌的产品除外）、大肠菌群（适用于非罐头食品加工工艺的产品）、商业无菌（适用于符合罐头食品加工工艺的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡酸菜、泡豇豆、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、芽菜、萝卜干、新鲜豆类（大豆、豌豆、芸豆、蚕豆、绿豆、豇豆、红豆中的一种或几种）、白萝卜、莲藕、竹笋、胡萝卜、红薯、土豆、茄子、大白菜、山药、西兰花、莴笋、芦笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、小米椒、黄瓜、圆白菜、小白菜、菠菜、新鲜(或冷冻)玉米、芋头、番茄、茄子、甘蓝、青菜、西芹、洋葱、豆角中的一种或多种为主要原料，添加或不添加新鲜或盐渍食用菌（杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、口蘑、草菇、茶树菇、黑木耳、竹荪、松茸中的一种或几种）、干制香菇、干制黑木耳、鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋、鲜(冻)（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或多种）、腌腊畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉中的一种或多种）、香肠、火腿肠、油炸豆腐、腐竹、豆腐、豆皮、豆腐干、干制海带、盐渍海带、水、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或几种）、芝麻油、食用盐、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、五香粉、姜黄粉、黑胡椒碎、芝麻、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、麦芽糖浆、白砂糖、冰糖、果葡糖浆、麦芽糊精、鲜辣椒、小米椒、白酒、黄酒、调味料酒、水解大豆蛋白、大豆分离蛋白、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、红油复合调味料、复合调味料【食用盐、白砂糖、味精、鸡蛋白粉（鲜鸡蛋、酵母、柠檬酸）、玉米油、柠檬酸、山梨糖醇、玉米淀粉】、酱油、蚝油、食醋、白醋、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、咖喱粉、豆瓣（郫县豆瓣、红油豆瓣酱中的一种或几种）、番茄酱、甜面酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱中的一种或多种，添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、瓜尔胶、卡拉胶、琼脂、黄原胶、明胶、抗坏血酸（维生素C）（抗氧化剂）、酪蛋白酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、食用香精中的一种或多种，经挑选、解冻或不解冻、清洗、去皮、切分或不切分、腌制或不腌制、脱盐不脱盐、漂烫或煮制或炒制、冷却或不冷却、调配、包装、杀菌或不杀菌而制成的蔬菜类方便菜肴（除水以外蔬菜类原料添加量之和占比最高的产品）。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南莫小仙食品有限公司