



413379S-2023



河南中发源食品有限公司企业标准

Q/HZS 0002S-2023

调理菜肴（蔬菜制品）

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南中发源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中发源食品有限公司提出。

本标准由河南中发源食品有限公司起草。

本标准主要起草人：付赛赛、陈志强、姚幸福。

本标准自发布实施之日起替代Q/HZS 0002S-2020（416406S-2020）。

H N
Q B

调理菜肴（蔬菜制品）

1 范围

本标准规定了调理菜肴（蔬菜制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜[葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、花菜、莲藕、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、茭菱、油菜、辣根、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、芦笋、荸荠、菱角、蕨菜、茼蒿、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、黄瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、四季豆、绿豆芽、黄豆芽、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、苜蓿菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、四棱豆、玉米尖、结球白菜、广东菜芯、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡姜、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角中的一种或几种）、加入或不加入杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、海带、紫菜、花生米、面筋、年糕、板栗、蛋制品（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、豆制品（千张、腐竹、豆皮、豆腐、豆腐干、豆油皮中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、分切，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、调味料酒、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、冰乙酸、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、酵母抽提物、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、甜菜红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖、小麦粉、食用盐）、食品用香精中的一种或多种，经混合调配、腌制或不腌制、熟制（煮制、炒制、卤制中的一种或几种）、包装、灭菌加工而成的调理菜肴（蔬菜制品）。

根据原辅料不同可分为：单一型产品和混合型产品。

2 要求

2.1 原料要求

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 杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.6 食糖（白砂糖、绵白糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.14 食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.16 大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.24 复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.29 板栗应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.33 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.34 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.35 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.36 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.37 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.38 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.39 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.40 年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.1.2 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.43 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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
容 器	密封完好，无泄露或无胀袋	取样品1份，检验容器，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
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
固形物，g/100g	≥	55	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
铅*(以Pb计)，mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品。			

2.4微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 和 GB 8950 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 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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。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[葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、花菜、莲藕、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、茭菱、油菜、辣根、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、芦笋、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、黄瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、四季豆、绿豆芽、黄豆芽、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、苜蓿菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、四棱豆、玉米尖、结球白菜、广东菜芯、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、泡姜、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角中的一种或几种）、加入或不加入杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、海带、紫菜、花生米、面筋、年糕、板栗、蛋制品（鸭蛋、鸡蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、豆制品（千张、腐竹、豆皮、豆腐、豆腐干、豆油皮中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、分切，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、调味料酒、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、冰乙酸、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、酵母抽提物、乙基麦芽酚、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、甜菜红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖、小麦粉、食用盐）、食品用香精中的一种或多种，经混合调配、腌制或不腌制、熟制（煮制、炒制、卤制中的一种或几种）、包装、灭菌加工而成的调理菜肴（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，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品按GB 2760的类别为04.02.04蔬菜罐头。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中发源食品有限公司