



411164S-2023



洛阳鑫淼农业科技发展有限公司企业标准

Q/LXS 0001S-2023

蔬菜制品

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

洛阳鑫淼农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳鑫淼农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：李延槐、霍留拴、尚红伟。

本标准替代标准Q/LXS 0001S-2021。

H N
Q B

蔬菜制品

1 范围

本标准规定了蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香椿、槐花、马齿苋、竹笋、灰灰菜、红薯叶、芝麻叶、面条菜为原料，经清洗、漂烫、脱水，加入或不加入食用盐、植物油（大豆油、菜籽油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、辣椒、香辛料（花椒、生姜、胡椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、孜然、丁香、大蒜、洋葱、草果中的一种或多种）、包装、冷冻或不冷冻、灭菌或不灭菌、包装加工而成的非即食蔬菜制品。

根据原辅料不同可分为原味蔬菜制品、风味蔬菜制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2香椿、槐花、马齿苋、竹笋、灰灰菜、红薯叶、芝麻叶、面条菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.4香辛料（花椒、生姜、胡椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、孜然、丁香、大蒜、洋葱、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6食用盐应符合 GB 2721 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	具有产品固有的性状	从样品中取出100g，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，温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
气、滋味	具有相应品种固有的气、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
	原味蔬菜制品	风味蔬菜制品	
食用盐（以NaCl计）， g/100g ≤	-	5.0	GB 5009.44

铅*(以Pb计)，mg/kg	≤	0.09(竹笋、槐花产品) 0.25（其它）	0.28	GB 5009.12
总砷(以As计)，mg/kg	≤	0.5	—	GB 5009.11
镉(以Cd计)，mg/kg	≤	0.05(竹笋、槐花产品) 0.2（其它）	—	GB 5009.15
总汞(以Hg计)，mg/kg	≤	0.01	—	GB 5009.17
铬(以Cr计)，mg/kg	≤	0.5	—	GB 5009.123
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。				

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香椿、槐花、马齿苋、竹笋、灰灰菜、红薯叶、芝麻叶、面条菜为原料，经清洗、漂烫、脱水，加入或不加入食用盐、植物油（大豆油、菜籽油、大豆色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、辣椒、香辛料（花椒、生姜、胡椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、孜然、丁香、大蒜、洋葱、草果中的一种或多种）、包装、冷冻或不冷冻、灭菌或不灭菌、包装加工而成的非即食蔬菜制品。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

洛阳鑫淼农业科技发展有限公司