



411620S-2023

河南世纪香食用菌开发有限公司企业标准

Q/HSJX 0004S-2023

# 蔬菜脆及其制品

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

河南世纪香食用菌开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南世纪香食用菌开发有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李彦增。

H N

Q B

# 蔬菜脆及其制品

## 1 范围

本标准规定了蔬菜脆及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以速冻蔬菜【芹菜、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、青萝卜、毛豆、青刀豆、蚕豆、豌豆（荷兰豆）、豇豆（豆角）、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、洋葱、姜、大蒜、花菜、西兰花、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯（土豆）、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、茭白、茭实、菱角、荸荠、甜玉米、黏玉米、黄秋葵、黄花菜中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以速冻食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、绣球菌中的一种或几种】、速冻水果【香蕉、荔枝、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、杨桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、雪莲果中的一种或几种】中的一种或两种，添加或不添加麦芽糖、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、薄荷、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、芝麻、花生碎、柠檬粉、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、蛋黄粉、海苔粉、番茄调味粉、酱油粉、醋粉、复合调味粉（蒜香调味粉、椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、鲜香味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、烧烤味复合调味料中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、食品用香精（香辛型、香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、酱卤味、椒盐味、黑椒味、咖喱味、海苔味、奥尔良风味、黑鸭风味、肉味、黄瓜味、蒜味中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或几种，经真空油炸（棕榈油、大豆油中的一种或两种）、调味或不调味、混合或不混合、冷却、包装加工而成的蔬菜脆及其制品。

根据所用辅料不同，产品分类为：蔬菜脆、混合食用菌蔬菜脆、混合果蔬脆、混合食用菌果蔬脆。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1速冻蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2速冻食用菌应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 2.1.3 蛹虫草应符合 GB 7096 和原卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.4 速冻水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 芝麻、花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 柠檬粉、番茄粉应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.19 番茄调味粉、酱油粉、醋粉、复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.26 棕榈油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 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 | 取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 |                              |

|      |                   |                          |
|------|-------------------|--------------------------|
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，口感酥脆 | 色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 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         |
|--------------------------------|---------------------|--------------|
| 水分, g/100g $\leq$              | 15                  | GB 5009. 3   |
| 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g $\leq$   | 3.0                 | GB 5009. 229 |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$     | 0.25                | GB 5009. 227 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$      | 0.25                | GB 5009. 12  |
| 米酵菌酸, mg/kg $\leq$             | 0.25 (仅适用于添加银耳的产品)  | GB 5009. 189 |
| 展青霉素, $\mu$ g/kg $\leq$        | 20 (仅适用于添加苹果、山楂的产品) | GB 5009. 185 |
| 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

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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法             |
|------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------------|
|                              | n                     | c | m               | M               |                  |
| 菌落总数, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2       |
| 大肠菌群, CFU/g                  | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 | 100             | 1000            | GB 4789. 10      |
| 注: a 样品的采样和处理按 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应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以速冻蔬菜【芹菜、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、青萝卜、毛豆、青刀豆、蚕豆、豌豆（荷兰豆）、豇豆（豆角）、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、洋葱、姜、大蒜、花菜、西兰花、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、马铃薯（土豆）、山芋、红薯、紫薯、山药、香芋、芋头、竹笋、芦笋、莲藕、茭白、茭实、菱角、荸荠、甜玉米、黏玉米、黄秋葵、黄花菜中的一种或几种】为主要原料，辅以或不辅以速冻食用菌【双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸（又称松口蘑或松蘑）、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳（黑木耳）、银耳（白木耳）、毛木耳（黄背木耳、白背木耳、紫木耳）、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菇、金顶蘑（黄金菇）、茶树菇、滑子菇（滑菇、珍珠蘑）、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、凤尾菇、秀珍菇、姬菇、小平菇、绣球菌中的一种或几种】、速冻水果【香蕉、荔枝、菠萝、榴莲、菠萝蜜、桑葚、无花果、苹果、梨、枣、芒果、杨梅、山楂、柿子、桃、枇杷、火龙果、木瓜、葡萄、黑加仑、提子、猕猴桃（奇异果）、樱桃（车厘子）、杨桃、草莓、黑莓、树莓、蓝莓、蔓越莓、哈密瓜、甜瓜、青瓜、百香果（西番莲）、雪莲果中的一种或几种】中的一种或两种，添加或不添加麦芽糖、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、香辛料粉【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、薄荷、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、芝麻、花生碎、柠檬粉、番茄粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、蛋黄粉、海苔粉、番茄调味粉、酱油粉、醋粉、复合调味粉（蒜香调味粉、椒盐味复合调味料、海苔味复合调味料、鲜香味复合调味料、麻辣味复合调味料、藤椒味复合调味料、烧烤味复合调味粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、食品用香精（香辛型、香辣味、麻辣味、五香味、番茄味、孜然味、烧烤味、葱香味、烤肉味、酱卤味、椒盐味、黑椒味、咖喱味、海苔味、奥尔良风味、黑鸭风味、肉味、黄瓜味、蒜味中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠中的一种或几种，经真空油炸（棕榈油、大豆油中的一种或两种）、调味或不调味、混合或不混合、冷却、包装加工而成的蔬菜脆及其制品。

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，制订本企业标准，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。

河南世纪香食用菌开发有限公司