



411592S-2023



姚寿山(鹤壁)食品有限公司企业标准

Q/YSS 0003S-2023

蔬菜制品菜肴

2023-06-08 发布

2023-06-08 实施

姚寿山(鹤壁)食品有限公司 发布

前 言

本标准由姚寿山(鹤壁)食品有限公司提出。

本标准由姚寿山(鹤壁)食品有限公司和淇县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：马荣婧，王丕钰、陈庆云。

H N
Q B

蔬菜制品菜肴

1 范围

本标准规定了蔬菜制品菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

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、玉米、地瓜、南瓜、菠菜中的一种为主要原料，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）、豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、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）、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（鸡肉香精、鸭香膏、猪骨髓浸膏、鸡骨髓浸膏、鸭骨髓浸膏、玉米香精、地瓜香精、南瓜香精中的一种或几种）中的几种]中的几种，熟制（煮制、炸制、炒制、卤制中的一种或几种），拌料（花椒、麻椒、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料中的一种或几种）或不拌料，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、鸭肉、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、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、杀菌或不杀菌、包装、加工而成的蔬菜制品菜肴。

根据原料不同，可分为：冬笋菜肴、土豆菜肴、豆角菜肴、莲藕菜肴、花生菜肴、茄子干菜肴、萝卜干菜肴、芹菜菜肴、西兰花菜肴、冬瓜菜肴、山药菜肴、黄花菜菜肴、毛豆菜肴、苦瓜菜肴、丝瓜菜肴、辣椒菜肴、芦笋菜肴、玉米菜肴、地瓜菜肴、南瓜菜肴、菠菜菜肴。

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（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 白芷应符合《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 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 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	从样品抽取 1 盒，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味
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
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
固形物 ^a ， g/100g	≥ 60	GB/T 10786
*铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1	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
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤	0. 25	GB 5009. 227
注：* 该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。 c指标仅适用于炸制产品。			

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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 第二法
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 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；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）、菌落总数、大肠菌群的检验。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、玉米、地瓜、南瓜、菠菜中的一种为主要原料，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）、豆瓣酱、甜面酱、郫县豆瓣酱、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）、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸡精调味料、谷氨酸钠（味精）、香辛料粉或颗粒（八角、花椒、麻椒、小茴香、桂皮、月桂叶、高良姜、丁香、砂仁、肉豆蔻、圆叶当归、白胡椒、黑胡椒、孜然、草果、香茅、甘草、山柰、辣椒中的一种或几种）、白芷、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、食用香精（鸡肉香精、鸭香膏、猪骨髓浸膏、鸡骨髓浸膏、鸭骨髓浸膏、玉米香精、地瓜香精、南瓜香精中的一种或几种）中的几种]中的几种，熟制（煮制、炸制、炒制、卤制中的一种或几种），拌料（花椒、麻椒、甜面酱、豆瓣酱、郫县豆瓣酱、酿造酱油、酿造食醋、白酒、调味料酒、黄酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料中的一种或几种）或不拌料，添加或不添加汤汁[老母鸡、猪骨、牛骨、鸭肉、五花肉、生活饮用水、葱、姜、白砂糖、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、杀菌或不杀菌、包装、加工而成的蔬菜制品菜肴。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

姚寿山(鹤壁)食品有限公司