



411941S-2023



郑州哪吒餐配食品有限公司企业标准

Q/ZNZ 0004S-2023

冷鲜调理蔬菜制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

郑州哪吒餐配食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州哪吒餐配食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张娟、张松、乔青云、胡斌、贾珊珊、李莹。

H N
Q B

冷鲜调理蔬菜制品

1 范围

本标准规定了冷鲜调理蔬菜制品的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）中的一种或几种为主要原料，添加豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、面筋中的一种或几种，添加或不添加一定量的禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根，并配以一定量食用盐、食糖（白砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽中的一种或几种）、调味料酒、乳粉、玉米变性淀粉、水、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）中的一种或多种辅料，经过预处理、热加工（蒸、煮、煎、炸、炒但未完全熟制）或非热加工、调配、冷却，包装而成的冷鲜调理蔬菜制品。

本标准产品为非即食冷鲜调理蔬菜制品，食用前需加热熟制食用。

产品根据原辅料不同，分为不同品种。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

冷鲜调理蔬菜制品：以蔬菜为主要原料，添加辅料，经过预处理、切配及快速热处理（未熟制），再次经过快速冷处理等冷鲜加工工艺处理后，一段时间内降到 10℃ 以下，随后的加工、流通及销售等

环节一直保持低于 10℃以下的冷鲜调理蔬菜制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）蔬菜无腐烂变质，无异常病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 鲜、冻水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.3 鲜（冻）畜肉、鲜（冻）禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.4 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.6 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.8 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.9 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.11 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.12 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.13 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.16 郫县豆瓣酱符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.18 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.21 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.22 玉米变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.23 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.24 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.25 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.26 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.27 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。

- 3.1.28 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.29 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.31 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.32 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.33 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.34 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

3.2 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	产品应有的状态	从样品中取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后加热熟制后以温开水漱口，品其滋味
气味	产品应有的气味，无异味	
色泽	产品应有的色泽	
滋味	产品应有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
固形物含量 ^b ，g/100g	标签明示的固形物含量	GB/T 10786
*铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
^a 甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加水产品的产品检验； b 仅适用于含汤汁的产品。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：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。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）蔬菜（上海青、芹菜、甘蓝、番茄、胡萝卜、红薯、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜、韭菜、洋葱、葱、大蒜、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）中的一种或几种为主要原料，添加豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、面筋中的一种或几种，添加或不添加一定量的禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根，并配以一定量食用盐、食糖（白砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽中的一种或几种）、调味料酒、乳粉、玉米变性淀粉、水、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、鲜香味香精、麻辣味香精中的一种或几种）中的一种或多种辅料，经过预处理、热加工（蒸、煮、煎、炸、炒但未完全熟制）或非热加工、调配、冷却，包装而成的冷鲜调理蔬菜制品。

本标准产品为非即食冷鲜调理蔬菜制品，保质期 7 天，食用前需加热熟制食用。

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》，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。

郑州哪吒餐配食品有限公司