



411956S-2023



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0002S-2023

# 熟制蔬菜制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王军杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HAJ 0002S-2019。

H N

Q B

# 熟制蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了熟制蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、毛豆、西兰花、花菜、带壳花生、竹笋、萝卜、山药、莴笋）、腌渍蔬菜（白萝卜条）中的一种为原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、焯水或不焯水，加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成）】中的几种，经配料、加水卤制或炒制、冷却、包装等工艺加工制成的熟制蔬菜制品。

根据主料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜（土豆、莲藕、毛豆、西兰花、花菜、带壳花生、竹笋、萝卜、山药、莴笋）应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 腌渍蔬菜（白萝卜条）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 陈醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.9 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 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	具有各品种应有的性状	取适量样品，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
*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	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	$10^3$	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
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 规定执行。					

### 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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验增加：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、毛豆、西兰花、花菜、带壳花生、竹笋、萝卜、山药、莴笋）、腌渍蔬菜（白萝卜条）中的一种为原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、焯水或不焯水，加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成）】中的几种，经配料、加水卤制或炒制、冷却、包装等工艺加工制成的熟制蔬菜制品。

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，参照相关标准要求制订本企业标准，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。

河南阿杰食品有限公司