



412708S-2023



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0001S-2023

沙拉预制品

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

河南裕农食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡东。

本标准替代 Q/HYN 0001S-2022（412326S-2022）。

H N

Q B

沙拉预制品

1 范围

本标准规定了沙拉预制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（见附录 A）、新鲜水果（见附录 A）中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、浸泡或不浸泡、去皮或不去皮、分切或不分切、含氯消毒剂消毒漂洗、去表面水、熟制或不经熟制，搭配坚果及籽类食品（核桃仁、松籽、腰果仁、榛子中的一种或几种）、藻类制品（盐渍海带、盐渍紫菜、盐渍海苔中的一种或几种）、酱腌菜（榨菜、竹笋、萝卜中的一种或几种）、熟制肉制品（培根、火腿、酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉、鱼肉、火腿肠、鱼罐头中的一种或几种）、熟花生仁、蓝莓果脯、黑橄榄果脯、甜玉米粒、玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头、葡萄干、水果罐头（黄桃罐头、菠萝罐头）、鸡蛋[经煮制或经植物油（大豆油或葵花籽油）煎制]、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒）、干酪、调味酱汁[沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱中的一种或几种]中的一种或多种，经包装而成的即食沙拉预制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜；叶菜类蔬菜；豆类蔬菜；块根和块茎类蔬菜；茎类蔬菜；其他新鲜蔬菜各种蔬菜品种见附录 A）、新鲜水果（浆果和其他小粒水果、其他新鲜水果见附录 A）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 坚果及籽类食品应符合 GB 19300 的规定。

2.1.4 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5 含氯消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

2.1.6 酱腌菜（榨菜、竹笋、萝卜）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.7 培根应符合 GB/T 23492 和 GB 2726 的规定。

2.1.8 火腿应符合 GB 2730 的规定。

2.1.9 酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉应符合 GB 2726 的规定。

2.1.10 鱼肉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.11火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.12鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.13熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14蓝莓果脯、黑橄榄果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.15甜玉米粒应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.16玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头、水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.17葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.18鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20大豆油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22香辛料（黑胡椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.24沙拉酱（汁）应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.25蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.26芥末酱应符合 SB/T 10755 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	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29（蔬菜为主料产品） 0.18（水果为主料产品）	GB 5009.12
展青霉素，μg/kg	≤ 50（适用于苹果的检验）	GB 5009.185

*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 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。

附录 A

新鲜蔬菜及新鲜水果

蔬菜：甘蓝、白菜、结球莴苣、叶用莴苣、甜豆、豇豆、红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、土豆、大蒜、莲藕、豆芽菜、芹菜、香椿芽苗菜、洋葱、香菜、法香、大葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、黄瓜

水果：葡萄、提子、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子、猕猴桃、香蕉、荔枝

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（见附录 A）、新鲜水果（见附录 A）中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、浸泡或不浸泡、去皮或不去皮、分切或不分切、含氯消毒剂消毒漂洗、去表面水、熟制或不经熟制，搭配坚果及籽类食品（核桃仁、松籽、腰果仁、榛子中的一种或几种）、藻类制品（盐渍海带、盐渍紫菜、盐渍海苔中的一种或几种）、酱腌菜（榨菜、竹笋、萝卜中的一种或几种）、熟制肉制品（培根、火腿、酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉、鱼肉、火腿肠、鱼罐头中的一种或几种）、熟花生仁、蓝莓果脯、黑橄榄果脯、甜玉米粒、玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头、葡萄干、水果罐头（黄桃罐头、菠萝罐头）、鸡蛋[经煮制或经植物油（大豆油或葵花籽油）煎制]、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒）、干酪、调味酱汁[沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱中的一种或几种]中的一种或多种，经包装而成的即食沙拉预制品。

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，参照相关标准的要求，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。

河南裕农食品有限公司

QB