



412727S-2023



河南喜宴楼德馨食品有限公司企业标准

Q/HXYL 0006S-2023

熟制蔬菜制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南喜宴楼德馨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南喜宴楼德馨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔庆华。

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。

本标准适用于以蔬菜（土豆、莲藕、竹笋、莴笋、毛豆、花生、西兰花、花菜、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、韭黄、菜椒、青椒、尖椒、萝卜、山药、芋头、红薯、玉米、西红柿、豆角、绿豆芽、黄豆芽、苦瓜、黄瓜、南瓜、茄子）中的一种或几种为主要原料，经清洗，分切或不分切，加入或不加入杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、海带、紫菜、花生米、鸡蛋、豆腐、千张中的一种或几种，配以饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、赤砂糖、绵白糖、冰糖中一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过混合调配、腌制或不腌制、熟制（煮制、卤制、蒸制、炒制中的一种或几种）、真空包装或不真空包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟制蔬菜制品。

根据原辅料不同分为：单一型产品和混合型产品（红烧山药土豆、香辣藕丁海带、香辣青椒竹笋、西芹莴笋、炒蒜苗花菜（西兰花）、西红柿炒鸡蛋、韭菜炒千张、白菜炒豆腐、炒素拼）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.4 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。

2.1.5 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.6 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。

2.1.7 豆腐、千张应符合 GB 2712 的规定。

2.1.8 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.10 食糖（白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB13104 的规定。

2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.2.21 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
容器（仅适用于真空包装的产品）	密封完好，无泄漏、无胀袋	取样品 1 份，检查容器，将内容物倒入洁净的白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有该品种应有的性状	
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、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 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
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

- 2.4.1 真空包装的产品，应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验；
- 2.4.2 非真空包装的产品，其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
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 第二法

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

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、菌落总数（仅限非真空包装的产品）、大肠菌群（仅限非真空包装的产品）、商业无菌（仅限真空包装的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蔬菜（土豆、莲藕、竹笋、莴笋、毛豆、花生、西兰花、花菜、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、蒜苔、白菜、青菜、包菜、生菜、韭黄、菜椒、青椒、尖椒、萝卜、山药、芋头、红薯、玉米、西红柿、豆角、绿豆芽、黄豆芽、苦瓜、黄瓜、南瓜、茄子）中的一种或几种为主要原料，经清洗，分切或不分切，加入或不加入杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、海带、紫菜、花生米、鸡蛋、豆腐、千张中的一种或几种，配以饮用水、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、赤砂糖、绵白糖、冰糖中一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、蚝油、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、香辛料（辣椒、月桂叶、八角、桂皮、花椒、胡椒、孜然、豆蔻、辣根、丁香、甘草、高良姜、砂姜、小茴香、香茅草、草果、大葱、小葱、姜、蒜、芝麻中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚，经过混合调配、腌制或不腌制、熟制（煮制、卤制、蒸制、炒制中的一种或几种）、真空包装或不真空包装、高温杀菌或不杀菌、包装加工而成的熟制蔬菜制品。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南喜宴楼德馨食品有限公司

QB