



411259S-2024



河南三味真厨实业发展有限公司企业标准

Q/HSWZC 0006S-2024

果蔬沙拉

2024-05-16 发布

2024-05-16 实施

河南三味真厨实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三味真厨实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞峰。

HN

QB

果蔬沙拉

1 范围

本标准规定了果蔬沙拉的要求、检验方法、检验规则、保质期等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（生菜、胡萝卜、荸荠、豌豆、荷兰豆、番茄、圣女果、芦笋、紫薯、甘薯、芋头、土豆、山药、甜玉米、甜椒、西兰花、黄瓜、苦菊、茼蒿、甘蓝、芝麻菜、菜心、笋瓜、洋葱、葱、辣椒、生姜、蒜、香菜中的一种或几种）、新鲜水果（苹果、葡萄、香蕉、芒果、火龙果、菠萝、橙子、柑橘、猕猴桃、柚子、山楂、梨、桃、杏、李、枣、荔枝、桂圆、柠檬、枇杷、西瓜、哈密瓜、木瓜、草莓、蓝莓、杨梅、樱桃中的一种或几种）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、清洗、沥干、熟制（蒸或煮）或不经熟制，搭配熟制肉制品（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）、坚果及籽类食品（核桃仁、松籽、腰果仁、榛子、花生、芝麻中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、橄榄油中的一种或多种）、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、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或多种）、白煮蛋、鲜（冻）动物性水产品（三文鱼、金枪鱼、沙丁鱼、龙利鱼、鳕鱼、鲈鱼、扇贝、墨鱼、鱿鱼、虾仁中的一种或多种）、味精、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒、香茅、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、白欧芹）、干酪、椰汁、牛乳、奶油、稀奶油、炼乳、调味酱汁[沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱中的一种或几种]中的一种或多种为辅料，经熟制（蒸或煮或煎）或不熟制、调配、并在 10℃ 以下包装、贮运的以蔬菜、水果为主要原料的果蔬沙拉。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜（生菜、胡萝卜、荸荠、豌豆、荷兰豆、番茄、圣女果、芦笋、紫薯、甘薯、芋头、土豆、山药、甜玉米、甜椒、西兰花、黄瓜、苦菊、茼蒿、甘蓝、芝麻菜、菜心、笋瓜、洋葱、葱、辣椒、生姜、蒜、香菜）应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 新鲜水果（苹果、葡萄、香蕉、芒果、火龙果、菠萝、橙子、柑橘、猕猴桃、柚子、山楂、梨、桃、杏、李、枣、荔枝、桂圆、柠檬、枇杷、西瓜、哈密瓜、木瓜、草莓、蓝莓、杨梅、樱桃）应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 培根应符合 GB/T 23492 和 GB 2726 的规定。

2.1.4 火腿应符合 GB 2730 的规定。

2.1.5 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。

2.1.6 鱼肉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.7 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.8 鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.9 坚果及籽类食品（核桃仁、松籽、腰果仁、榛子、花生、芝麻）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、橄榄油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 蓝莓果脯、黑橄榄果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.12 甜玉米粒应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 白煮蛋应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.16 鲜（冻）动物性水产品（三文鱼、金枪鱼、沙丁鱼、龙利鱼、鳕鱼、鲈鱼、扇贝、墨鱼、鱿鱼、虾仁）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 香辛料（黑胡椒、白胡椒、香茅、香叶、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、白欧芹）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.22 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.23 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.24 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.25 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.26 调味酱汁[沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱]应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 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	具有该产品应有的性状	将适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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
铅*（以 Pb 计），mg/kg	0.29（蔬菜为主料产品）	GB 5009.12
	0.18（水果为主料产品）	
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^b ，μg/kg	20	GB 5009.185
* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762； a 仅适用于添加动物性水产品的产品 b 仅限于加入苹果、山楂制成的产品。		

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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
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 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

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。

3 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。

4 保质期

在 0℃-10℃条件下，产品保质期为 48 小时，保质期限起始时间从产品包装结束起计算，起始时间和期限时间要求精确到小时、分钟。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（生菜、胡萝卜、荸荠、豌豆、荷兰豆、番茄、圣女果、芦笋、紫薯、甘薯、芋头、土豆、山药、甜玉米、甜椒、西兰花、黄瓜、苦菊、茼蒿、甘蓝、芝麻菜、菜心、笋瓜、洋葱、葱、辣椒、生姜、蒜、香菜中的一种或几种）、新鲜水果（苹果、葡萄、香蕉、芒果、火龙果、菠萝、橙子、柑橘、猕猴桃、柚子、山楂、梨、桃、杏、李、枣、荔枝、桂圆、柠檬、枇杷、西瓜、哈密瓜、木瓜、草莓、蓝莓、杨梅、樱桃中的一种或几种）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、清洗、沥干、熟制（蒸或煮）或不经熟制，搭配熟制肉制品（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）、坚果及籽类食品（核桃仁、松籽、腰果仁、榛子、花生、芝麻中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油、橄榄油中的一种或多种）、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、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或多种）、白煮蛋、鲜（冻）动物性水产品（三文鱼、金枪鱼、沙丁鱼、龙利鱼、鳕鱼、鲈鱼、扇贝、墨鱼、鱿鱼、虾仁中的一种或多种）、味精、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒、香茅、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、白欧芹）、干酪、椰汁、牛乳、奶油、稀奶油、炼乳、调味酱汁[沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱中的一种或几种]中的一种或多种为辅料，经熟制（蒸或煮或煎）或不熟制、调配、并在 10℃ 以下包装、贮运的以蔬菜、水果为主要原料的果蔬沙拉。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。

河南三味真厨实业发展有限公司