



411512S-2024



河南食有方食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2024

# 卤制蔬菜

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南食有方食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南食有方食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何志援、陈黎娜、刘毫杰、王栋。

H N

Q B

# 卤制蔬菜

## 1 范围

本标准规定了卤制蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以马铃薯、莲藕、甘蓝、西兰花、新鲜玉米、新鲜大豆、毛豆、新鲜芸豆、竹笋干、莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干、新鲜蚕豆、新鲜花生的一种为主要原料，以生活饮用水、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、大蒜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经预处理（挑选、清洗、分切）、卤制、冷却、包装而成的卤制蔬菜。

根据原料不同，可分为：卤制马铃薯、卤制莲藕、卤制甘蓝、卤制西兰花、卤制玉米、卤制大豆、卤制毛豆、卤制芸豆、卤制竹笋干、卤制莴笋干、卤制花菜干、卤制豆角干、卤制萝卜干、卤制蚕豆、卤制花生。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 马铃薯应符合 NY/T 1049 的规定。

2.1.2 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.3 甘蓝、西兰花应符合 NY/T 746 的规定。

2.1.4 新鲜玉米应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.6 芸豆应符合 NY/T 748 的规定。

2.1.7 竹笋干应符合 NY/T 1048 的规定。

2.1.8 莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.9 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.15 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.16 大蒜应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.18菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.25食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.26香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27新鲜蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.28新鲜花生应符合 GB/T 1532 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	取样品 1 份，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，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，无异臭	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 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	≤ 0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）， mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
食用盐（以NaCl计）， g/100g	≤ 8	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

\*铅的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	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	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

<sup>a</sup> 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

# 编制说明

本标准适用于以马铃薯、莲藕、甘蓝、西兰花、新鲜玉米、新鲜大豆、毛豆、新鲜芸豆、竹笋干、莴笋干、花菜干、豆角干、萝卜干、新鲜蚕豆、新鲜花生的一种为主要原料，以生活饮用水、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、辣椒、姜、大蒜、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、香辛料（花椒、八角、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、香葱、青花椒、小茴香、孜然、月桂叶、芫荽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果中的一种或几种）中的几种为辅料，经预处理（挑选、清洗、分切）、卤制、冷却、包装而成的卤制蔬菜。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》的有关规定及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。

河南食有方食品有限公司