



413129S-2025



洛阳市统达食品有限公司企业标准

Q/LYTD 0001S-2025

熟制蔬菜制品

2025-10-29 发布

2025-10-29 实施

洛阳市统达食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市统达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：任朝军。

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【辣椒、折耳根、土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、小米椒、大蒜、葱、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、上海青、西芹、豇豆、四季豆、油豆角、扁豆、荷兰豆、小白菜、圆白菜、新鲜蚕豆、新鲜青豌豆、毛豆（去荚）、黄瓜、洋葱、蒜薹、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、甘蓝、蒜苗、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜、茄子、芹菜、银条中的一种或几种】为主要原料，经挑选、清洗或浸泡、淋干或脱水，添加小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、大米淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、糯米粉、芝麻、食用盐、白砂糖、柠檬酸、食品用香精、碳酸氢钠、碳酸氢铵中的一种或几种，经裹粉搅拌、油炸或烘炒【食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种），植物油（含或不含维生素 E、特丁基对苯二酚、丁基羟基茴香醚中的一种或两种）】、脱油或不脱油，然后加入食用盐、白砂糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种】、芥末粉、大蒜油、酵母抽提物、辣椒油、花椒油、葱油、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、麦芽糊精、乙基麦芽酚、甜菜红、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加熟制坚果与籽类（熟制花生仁、葵花籽仁、熟制豌豆、熟制蚕豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果仁中的一种或几种）、水果干制品（蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种）、水产制品（虾干、鱼干、蟹干、鱿鱼干中的一种或几种）中的一种或几种，混合、冷却后挑拣、包装而成的熟制蔬菜制品。

根据原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜应干净卫生并符合 GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 香辛料或粉、芥末粉应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.14 大蒜油应符合 LS/T 3256 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.21 的规定。
- 2.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.21D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 熟制坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 花椒油、葱油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.28 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.29 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.30 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.31 水果干制品应干净卫生并符合 GB 2761、GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.32 水产制品应符合 GB 10136 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 50g, 倒入一洁净白瓷盘内或白 |

| | | |
|-------|-------------------|---|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 纸上,自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。 |
| 气味和滋味 | 具有该产品应有的滋味和气味,无异味 | |
| 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 |
|-------------------------------|-------------------|------------------------------|
| 水分, g/100g | ≤ 8.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 六六六, mg/kg | ≤ 0.05 | GB/T 5009.19 GB 23200.113 |
| 滴滴涕, mg/kg | ≤ 0.05(其他) | GB/T 5009.19 |
| | ≤ 0.2(以胡萝卜为主料的产品) | GB 23200.113 |
| 氯菊酯, mg/kg | ≤ 0.05 | NY/T 761 |
| | | GB 23200.113 GB 23200.8 |
| 黄曲霉素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 注:*该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 | | |
| 菌落总数, CFU/g | ≤ | 1000 | | | GB 4789.2 | |
| 大肠菌群, CFU/g | | 5 | 2 | 10 | 100 | 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 |
| 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 其他要求

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。

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、酸价、过氧化值、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

本标准适用于以蔬菜【辣椒、折耳根、土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、小米椒、大蒜、葱、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、上海青、西芹、豇豆、四季豆、油豆角、扁豆、荷兰豆、小白菜、圆白菜、新鲜蚕豆、新鲜青豌豆、毛豆（去荚）、黄瓜、洋葱、蒜薹、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、甘蓝、蒜苗、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜、茄子、芹菜、银条中的一种或几种】为主要原料，经挑选、清洗或浸泡、淋干或脱水，添加小麦粉、食用淀粉（小麦淀粉、大米淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、糯米粉、芝麻、食用盐、白砂糖、柠檬酸、食品用香精、碳酸氢钠、碳酸氢铵中的一种或几种，经裹粉搅拌、油炸或烘炒【食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种），植物油（含或不含维生素 E、特丁基对苯二酚、丁基羟基茴香醚中的一种或两种）】、脱油或不脱油，然后加入食用盐、白砂糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、香辛料或粉【菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芥、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种】、芥末粉、大蒜油、酵母抽提物、辣椒油、花椒油、葱油、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、麦芽糊精、乙基麦芽酚、甜菜红、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，添加或不添加熟制坚果与籽类（熟制花生仁、葵花籽仁、熟制豌豆、熟制蚕豆、熟制巴旦木、熟制腰果、熟制核桃仁、熟制榛子仁、熟制夏威夷果、熟制开心果仁中的一种或几种）、水果干制品（蔓越莓干、葡萄干、蓝莓干中的一种或几种）、水产制品（虾干、鱼干、蟹干、鱿鱼干中的一种或几种）中的一种或几种，混合、冷却后挑拣、包装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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市统达食品有限公司