



413697S-2025



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0006S-2025

蔬菜脆

2025-12-17 发布

2025-12-17 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、秦桂芳。

H N

Q B

蔬菜脆

1 范围

本标准规定了蔬菜脆的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以外购的蔬菜脆(马铃薯脆、芋头脆、胡萝卜脆、荷兰豆脆、黄秋葵脆、南瓜脆、山药脆、红薯脆、紫薯脆)中的一种或一种以上品种为主要原料,搭配外购的番茄沙司(番茄调味酱),经包装组合而成的蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜脆应符合QB/T 2076的规定。

2.1.2 番茄沙司应符合SB/T 10459和GB 31644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
	蔬菜脆	番茄沙司	
性状	呈固态棒状或片状,允许有部分碎片	浓稠状半固体酱体,不流动的软膏状酱体或固液混合酱体	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来异物、杂质。
色泽	具有产品应有的正常色泽		
气、滋味	具有产品固有的气味、滋味,无异味		
杂质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物、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 ^a /(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 ^c *(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
a 指标仅适用于蔬菜脆的检验。 b 指标仅适用于含油型蔬菜脆的检验。 c 指标为混合检验。		

*铅的指标要求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)	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 以上指标为混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按JJF 1070中规定的方法检验。

2.6 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；外购原料食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、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

本标准适用于以外购的蔬菜脆(马铃薯脆、芋头脆、胡萝卜脆、荷兰豆脆、黄秋葵脆、南瓜脆、山药脆、红薯脆、紫薯脆)中的一种或一种以上品种为主要原料,搭配外购的番茄沙司(番茄调味酱),经包装组合而成的蔬菜制品。

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,参照 QB/T 2076《果蔬脆》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。

新乡市口口妙食品有限公司

H N
Q B