



413713S-2025



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0009S-2025

# 盐渍蔬菜

2025-12-25 发布

2025-12-25 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人:禄小山。

H N

Q B

# 盐渍蔬菜

## 1 范围

本标准规定了盐渍蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或鲜蔬菜【芝麻叶、芥菜、灰灰菜、荆芥、红薯叶、茴香菜、黄秋葵、蒲公英、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、扫帚苗菜、面条菜、槐花、榆钱、香菜、香葱、菠菜、甜椒、彩椒、辣椒、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、苋菜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、花椰菜（花菜、西兰花）、雪菜、紫苏、油麦菜、洋葱】中的一种或几种，经挑拣、清洗、浸泡、焯水、食用盐腌渍、混合或不混合、灭菌、包装而成的盐渍蔬菜。

根据所用原料的不同，产品分类为：单一型盐渍蔬菜、混合型盐渍蔬菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干制或鲜蔬菜【芝麻叶、芥菜、灰灰菜、荆芥、红薯叶、茴香菜、黄秋葵、蒲公英、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、扫帚苗菜、面条菜、槐花、榆钱、香菜、香葱、菠菜、甜椒、彩椒、辣椒、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、苋菜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、花椰菜（花菜、西兰花）、雪菜、紫苏、油麦菜、洋葱】应清洁、卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 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	具有本品应具有的性状	
色泽	具有本品应具有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味

### 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， %	≤ 85	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计）， %	≥ 3	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.28	GB 5009. 12

亚硝酸盐（以 $\text{NaNO}_2$ 计）， $\text{mg}/\text{kg}$	$\leq$	20	GB 5009. 33
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群， $\text{CFU}/\text{g}$	5	2	10	$10^3$	GB 4789. 3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌， $\text{CFU}/\text{g}$	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

应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以干制或鲜蔬菜【芝麻叶、芥菜、灰灰菜、荆芥、红薯叶、茴香菜、黄秋葵、蒲公英、蕨菜、黄花菜、马齿苋、鱼腥草、扫帚苗菜、面条菜、槐花、榆钱、香菜、香葱、菠菜、甜椒、彩椒、辣椒、莴笋、茼蒿、苦苣菜、牛蒡根、苋菜、竹笋、芦笋、马蹄（荸荠）、茭白、花椰菜（花菜、西兰花）、雪菜、紫苏、油麦菜、洋葱】中的一种或几种，经挑拣、清洗、浸泡、焯水、食用盐腌渍、混合或不混合、灭菌、包装而成的盐渍蔬菜。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，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。

河南省同乐食品有限公司

H N

Q B