



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	具有本品应具有性状	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
色泽	具有本品应具有色泽	
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	

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 NaN ₂ 计），mg/kg	≤	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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/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，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

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、荠菜、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