



413753S-2025



## 河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0014S-2025

# 熟制蔬菜制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜【黄瓜、苦瓜、冬瓜、丝瓜、南瓜、木瓜、土豆、芋头、红薯、山药、白萝卜、胡萝卜、萝卜、莲藕、西葫芦、白菜、娃娃菜、包菜、大头菜、莴笋、芦笋、竹笋、秋葵、丝瓜尖、花菜、西兰花、甘蓝、玉米、花生、黄豆、青豆、豆角、毛豆、荷兰豆、豇豆、无丝豆、四季豆、四棱豆、蚕豆、豌豆、青菜、西芹、芹菜、茼蒿、菠菜、芥蓝、生菜、豆芽、鲜辣椒、小米椒、甜椒、茄子、番茄、蒜薹、豆苗、荆芥、黄花菜、芥兰、红薯叶及梗、贡菜、苦菊、韭菜、榆钱、蒜苗、蒜黄、蒜薹、韭黄、芫荽（香菜）、洋葱、洋槐花、马齿笕、芥菜、扫帚苗、马兰头、水芹、蒲公英、小蓟（曲曲菜）、蕨菜、灰灰菜、红苋菜、面条菜中的一种或多种】为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、葱、大蒜、姜、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、党参、西洋参、黄芪、小麦粉、玉米粉、食用淀粉、坚果与籽类（核桃仁、杏仁、巴旦木、板栗、南瓜籽、葵花籽、莲子、绿豆、黑豆、红豆、开心果、腰果、芝麻中的一种或几种）、非发酵豆制品[豆腐、豆腐干、豆腐丝、豆腐结、豆腐串、豆腐皮、腐竹、豆筋、千张、油豆泡中的一种或几种]、淀粉制品（粉条、粉丝、粉皮、大拉皮、芋头粉、魔芋结、水晶粉、米粉、河粉、米皮、凉粉中的一种或几种）、凉皮、大豆蛋白制品、膨化豆制品、面筋制品（面筋卷、面筋、面筋泡、烤麸中的一种或几种）、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、藻类[（海带、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念球藻（葛仙米）中的一种或几种]、梅干菜、酱腌菜【腌渍黄花菜、腌渍银条、腌渍萝卜干、泡大蒜、泡椒、盐白菜、泡姜、泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒中的一种或几种】、调味油、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、食糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、蚝油、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、啤酒、白酒、调味料酒、咖喱粉、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、食品用香料、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理、配料、熟制（油炸或卤制或炒制或蒸制）、冷却、包装等工艺制成的熟制蔬菜制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 新鲜果蔬、梅干菜应清洁、卫生、无污染、无杂质、无异味、无腐烂、无腐败变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.5 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮、枸杞应符合《中华人民共和国 药典》一部的规定。
- 2.1.9 党参、西洋参、黄芪应符合国家卫生健康委员会、国家 市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 非发酵豆制品应符合 GB/ 22106 的规定。
- 2.1.15 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.16 凉皮应符合 DBS61/0011 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.18 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.19 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.20 食用菌应符合 GB 7096 的规定
- 2.1.21 蛭虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.22 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.23 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 调味油应符合 NB/T 2111 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.27 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.36 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.38 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.40 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.41 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.42 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.43 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.44 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.45 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.46 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.47 复合调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.49 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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	
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
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
a 仅适用于油炸的产品。

## 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	$10^4$	$10^5$	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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650. 1 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的检验。验证检验一周一次, 验证检验增加菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。



## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【黄瓜、苦瓜、冬瓜、丝瓜、南瓜、木瓜、土豆、芋头、红薯、山药、白萝卜、胡萝卜、萝卜、莲藕、西葫芦、白菜、娃娃菜、包菜、大头菜、莴笋、芦笋、竹笋、秋葵、丝瓜尖、花菜、西兰花、甘蓝、玉米、花生、黄豆、青豆、豆角、毛豆、荷兰豆、豇豆、无丝豆、四季豆、四棱豆、蚕豆、豌豆、青菜、西芹、芹菜、茼蒿、菠菜、芥蓝、生菜、豆芽、鲜辣椒、小米椒、甜椒、茄子、番茄、蒜薹、豆苗、荆芥、黄花菜、芥兰、红薯叶及梗、贡菜、苦菊、韭菜、榆钱、蒜苗、蒜黄、蒜薹、韭黄、芫荽（香菜）、洋葱、洋槐花、马齿笕、芥菜、扫帚苗、马兰头、水芹、蒲公英、小蓟（曲曲菜）、蕨菜、灰灰菜、红苋菜、面条菜中的一种或多种】为主要原料，添加生活饮用水、食用植物油、葱、大蒜、姜、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、党参、西洋参、黄芪、小麦粉、玉米粉、食用淀粉、坚果与籽类（核桃仁、杏仁、巴旦木、板栗、南瓜籽、葵花籽、莲子、绿豆、黑豆、红豆、开心果、腰果、芝麻中的一种或几种）、非发酵豆制品[豆腐、豆腐干、豆腐丝、豆腐结、豆腐串、豆腐皮、腐竹、豆筋、千张、油豆泡中的一种或几种]、淀粉制品（粉条、粉丝、粉皮、大拉皮、芋头粉、魔芋结、水晶粉、米粉、河粉、米皮、凉粉中的一种或几种）、凉皮、大豆蛋白制品、膨化豆制品、面筋制品（面筋卷、面筋、面筋泡、烤麸中的一种或几种）、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、姬松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、藻类[（海带、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念球藻（葛仙米）中的一种或几种]、梅干菜、酱腌菜【腌渍黄花菜、腌渍银条、腌渍萝卜干、泡大蒜、泡椒、盐白菜、泡姜、泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒中的一种或几种】、调味油、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、食糖、蜂蜜、芝麻油、花椒油、蚝油、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、啤酒、白酒、调味料酒、咖喱粉、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、食品用香料、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种，经预处理、配料、熟制（油炸或卤制或炒制或蒸制）、冷却、包装等工艺制成的熟制蔬菜制品。

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，参照 QB /T 5471《方便菜肴》相关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。

河南省臧营桥食品有限公司