



410478S-2025



河南吃好鸭食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2025

蔬菜菜肴

2025-02-12 发布

2025-02-12 实施

河南吃好鸭食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南吃好鸭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：兰开云。

H N

Q B

蔬菜菜肴

1 范围

本标准规定了蔬菜菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、红薯、茭白、金针菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆、冬瓜、西葫芦）中的一种或几种为主要原料，添加豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、海带、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸、素肠中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、豆豉、蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、花椒油、辣椒油、啤酒、食品添加剂（黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚）、食品用香精、水中的一种或几种，经预处理、调味、卤制或炒制、冷却、真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的蔬菜菜肴。

按主料不同可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 蔬菜应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.7 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.11白砂糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.13郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.14蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.15辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.16番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.17花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.18芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.19番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.20排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.21海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.22牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.23牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.24酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.28豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.30鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.32鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.35鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.36调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.37食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.38花椒油、辣椒油应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.39啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.40黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41醋酸酯淀粉 应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.42碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.43碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.44 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	取样品 1 份, 将内容物置一白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽及性状, 并检查有无外来杂质物。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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44

*铅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	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
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

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、红薯、茭白、金针菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆、冬瓜、西葫芦）中的一种或几种为主要原料，添加豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、海带、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸、素肠中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、复合调味料、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、豆豉、蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、花椒油、辣椒油、啤酒、食品添加剂（黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚）、食品用香精、水中的一种或几种，经预处理、调味、卤制或炒制、冷却、真空包装、杀菌或不杀菌、加工而成的蔬菜菜肴。

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，参照国家相关标准制订本企业标准，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。