



410796S-2025



辉县市金盛塬食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2025

风味蔬菜制品

2025-03-13 发布

2025-03-13 实施

辉县市金盛塬食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市金盛源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩水龙。

H N

Q B

风味蔬菜制品

1 范围

本标准规定了风味蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、毛豆、西兰花、花菜、竹笋、萝卜、山药、莴笋、红薯、紫薯、芋头）中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切、加入冰糖、食用盐、白砂糖、辣椒、味精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、当归、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（籽）、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、麻椒、丁香、百里香、花椒、姜、砂姜中的几种]、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、熟肉制品（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、蛹虫草、银耳、榛蘑、牛肝菌中的一种或几种）、丙三醇、乳酸、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柑橘黄、高粱红、甜菜红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精中的几种，经卤制或煮制、拌料或不拌粉、包装、杀菌加工而成的风味蔬菜制品。

根据主料不同可分为不同产品。

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 新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
 - 2.1.1 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
 - 2.1.2 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
 - 2.1.3 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.4 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.5 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.6 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.17 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.18 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.19 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 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 | 具有各品种应有的性状 | 取适量样品,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味 |
| 色 泽 | 具有各品种应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有各品种应有的气、滋味,味感纯正,咸淡适口,无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

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 |
|--------------------|--------|------------|
| 食用盐(以NaCl计),g/100g | ≤ 8.0 | GB 5009.44 |
| 铅*(以Pb计),mg/kg | ≤ 0.28 | GB 5009.12 |

*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 | 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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| ^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 规定执行。 | | | | | |

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、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

本标准适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、毛豆、西兰花、花菜、竹笋、萝卜、山药、莴笋、红薯、紫薯、芋头）中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切、加入冰糖、食用盐、白砂糖、辣椒、味精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、当归、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（籽）、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、麻椒、丁香、百里香、花椒、姜、砂姜中的几种]、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、熟肉制品（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、蛹虫草、银耳、榛蘑、牛肝菌中的一种或几种）、丙三醇、乳酸、柠檬酸、海藻酸钠、柠檬酸钠、维生素C、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柑橘黄、高粱红、甜菜红、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、食品用香精中的几种，经卤制或煮制、拌料或不拌粉、包装、杀菌加工而成的风味蔬菜制品。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，参照相关标准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。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中的类别为 04.02.02 加工蔬菜。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

辉县市金盛源食品有限公司