



411191S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0017S-2025

速冻调制蔬菜制品

2025-04-23 发布

2025-04-23 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨征。

H N

Q B

速冻调制蔬菜制品

1 范围

本标准规定了速冻调制蔬菜制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、贡菜、毛豆、西兰花、花菜、黄瓜、蕨菜、竹笋、萝卜、山药、莴笋中的一种或几种）、腌渍蔬菜（白萝卜条）中的一种或几种为原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、焯水或不焯水，加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成】中的几种，添加或不添加食用香精、谷氨酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经预处理、配料、加水卤制或炒制、冷却、速冻、包装等工艺加工制成的即食速冻调制蔬菜制品。

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 新鲜蔬菜应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 腌渍蔬菜（白萝卜条）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 陈醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.12 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.15 食用香精应符合 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	≤ 6.0	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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验增加：菌落总数、大肠菌群、食用盐。型式检验按国家相关规定执行。

4. 其他

产品的贮存温度应控制在-18℃或以下，解冻后散装售卖的产品应在原包装上标识解冻开始日期、解冻后的产品保质期，解冻后贮存温度 0-10℃。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、贡菜、毛豆、西兰花、花菜、黄瓜、蕨菜、竹笋、萝卜、山药、茼蒿中的一种或几种）、腌渍蔬菜（白萝卜条）中的一种或几种为原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、焯水或不焯水，加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草中的几种或多种）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成】中的几种，添加或不添加食用香精、谷氨酸钠、抗坏血酸（又名维生素 C）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经预处理、配料、加水卤制或炒制、冷却、速冻、包装等工艺加工制成的即食速冻调制蔬菜制品。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 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南阿杰食品有限公司

QB