



411597S-2025

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0007S-2025

蔬菜制品菜肴

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴横总、盖争艳、郭静静、鲁金凤。

H N
Q B

蔬菜制品菜肴

1 范围

本标准规定了蔬菜制品菜肴的分类、要求、检验规则、检验方法等。

本标准适用于新鲜的土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、小米椒、大蒜、葱、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜、西芹、豆角、小白菜、圆白菜、豆类（蚕豆、豌豆）、黄瓜、洋葱、蒜薹、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、紫甘蓝、蒜苗、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜的一种或多种为主要原料，添加腌渍黄花菜、腌渍银条、腌渍萝卜干、泡椒、盐白菜、竹笋、泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、芽菜、贡菜、梅干菜、豆皮、海带结、木耳、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或多种）、甜面酱、鸡精调味粉（料）、食用盐、白砂糖、味精、酱油、蚝油、食醋或白醋、咖喱粉、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、辣椒、辣椒酱、香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、八角、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、甘草、当归、姜、高良姜、干姜片、山奈、肉豆蔻、孜然、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、薄荷、荜茇、香茅中的一种或几种）、黄豆酱、郫县豆瓣、调味料酒、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种作为辅料，经原料预处理、清洗、泡发或不泡发、漂烫（熟制）、配料、混合、熟制（油炸、卤制、炒制）或不熟制（油炸、卤制、炒制）、冷却、包装工序加工而成的需要0-4℃冷藏贮存的即食蔬菜制品菜肴。

根据原辅料不同可分为不同类产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、小米椒、新鲜玉米、芋头、甘蓝、青菜、西芹、豆角、小白菜、圆白菜、丝瓜尖、娃娃菜、海带结、木耳、新鲜豆类应卫生、无杂质、无味、无腐败变质且符合GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合GB 2716的规定。

2.1.3 调味油应符合NY/T 2111的规定。

2.1.4 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.5 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.6 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。

2.1.7 腌渍或酱渍加工而成的蔬菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 土豆应符合 NY/T1066 的规定。

2.1.9 大白菜应符合 NY/T 943 的规定。

2.1.10 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。

2.1.11 蒜黄、大蒜、蒜苗、葱应符合NY/T 744的规定。

2.1.12 玉米应符合NY/T 523 的规定

2.1.13 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

- 2.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.16 甜面酱应符合GB 2718 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味粉（料）应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.25 西葫芦、苦瓜、南瓜应符合NY/T 5077 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.31 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.32 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 紫甘蓝、甘蓝、芥兰、花菜应符合应符合NY/T 746的规定。
- 2.1.36 蒜薹应符合GH/T 1192的规定。
- 2.1.37 四棱豆应符合NY/T 5254的规定。
- 2.1.38 莴苣应符合NY/T 582的规定。
- 2.1.39 木瓜应符合NY/T 691的规定。
- 2.1.40 芋头应符合NY/T 1049的规定。
- 2.1.41 豆皮应符合GB 2712的规定。

2.2 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
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽，性状、杂质，并嗅其气味，尝其滋味。
性状	具有本产品固有的性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009. 229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0. 25	GB 5009. 227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 12
六六六, mg/kg	≤ 0. 05	GB/T 5009. 19 GB 23200. 113
滴滴涕, mg/kg	≤ 0. 05 0. 2 (胡萝卜)	GB/T 5009. 19 GB 23200. 113
氯菊酯, mg/kg	≤ 0. 5	NY/T 761 GB 23200. 113 GB 23200. 8
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a、b仅限炸制工艺的产品。		

2.4 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	
^b 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 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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
a按照 GB 4789. 1 规定进行采样和处理。 b不适用于使用郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、酱腌菜（腌渍黄花菜、腌渍银条、腌渍萝卜干、泡椒、盐白菜、盐水竹笋、泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、其他腌制菜）的产品。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量。保质期为3-7天的产品验证检验一周一次,验证检验应增加菌落总数、大肠菌群。保质期七天以上的产品,出厂检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于新鲜的土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、小米椒、大蒜、葱、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜、西芹、豆角、小白菜、圆白菜、豆类（蚕豆、豌豆）、黄瓜、洋葱、蒜薹、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、紫甘蓝、蒜苗、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜的一种或多种为主要原料，添加腌渍黄花菜、腌渍银条、腌渍萝卜干、泡椒、盐白菜、竹笋、泡菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、芽菜、贡菜、梅干菜、豆皮、海带结、木耳、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、调味油（花椒油、辣椒油、葱油中的一种或多种）、甜面酱、鸡精调味粉（料）、食用盐、白砂糖、味精、酱油、蚝油、食醋或白醋、咖喱粉、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、辣椒、辣椒酱、香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、藤椒、八角、黑胡椒、白胡椒、草果、砂仁、甘草、当归、姜、高良姜、干姜片、山奈、肉豆蔻、孜然、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、薄荷、荜茇、香茅中的一种或几种）、黄豆酱、郫县豆瓣、调味料酒、酵母抽提物、乙基麦芽酚中的一种或几种作为辅料，经原料预处理、清洗、泡发或不泡发、漂烫（熟制）、配料、混合、熟制（油炸、卤制、炒制）或不熟制（油炸、卤制、炒制）、冷却、包装工序加工而成的需要0-4℃冷藏贮存的即食蔬菜制品菜肴。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，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。

河南九豫全食品工业园有限公司