



411681S-2025



商丘晨丰源食品科技有限公司企业标准

Q/SCS 0002S-2025

调制蔬菜馅（速冻调制食品）

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

商丘晨丰源食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由商丘晨丰源食品科技有限公司提出

本标准由商丘晨丰源食品科技有限公司和许昌职业技术学院共同起草。

本标准主要起草人：师瑞佳、朱和泽。

H N
Q B

调制蔬菜馅（速冻调制食品）

1 范围

本标准规定了调制蔬菜馅（速冻调制食品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）蔬菜【韭菜、韭黄、白菜、白萝卜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、洋葱、葱、姜、蒜、芹菜、上海青、香菜、荠菜、甘蓝、南瓜、笋瓜、西葫芦、莲藕（莲菜）、茄子、辣椒、马铃薯（土豆）、莴笋、蒜苗、蒜黄、茴香苗、竹笋、芦笋、茭白、萝卜苗、香椿、玉米粒、蚕豆、豌豆、四季豆、青豆、黄瓜、蒜薹、玉米、红薯、山药、西兰花、豆芽、花菜、大头菜、小米椒、芋头、青菜、西芹、豆角、小白菜、圆白菜、黄瓜、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、紫甘蓝、贡菜中的一种或几种】为主要原料，添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉【八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉桂、甘草、砂仁、草果、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、山奈、木姜子、月桂叶（香叶）、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拨、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香旱芹、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种】、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种，添加或不添加食用菌（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）、陈皮（橘皮）、桂花酱、番茄酱、禽蛋类（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋液、鸭蛋液、鹅蛋液中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛、羊、鸡、鸭、猪中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮中的一种或几种）、粉丝、粉条、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、剁椒中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、水产动物制品[鲜（冻）可食用鱼肉、鲜（冻）可食用虾仁或虾肉、鲜（冻）鱼肉泥（青鱼、草鱼、鲢鱼、鲈鱼、鲤鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种）、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、梅干菜、腌料（外购）、复合调味料（外购）、鲜香粉（外购）、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、黄酒、料酒、海鲜酱、蚝油、鱼露、蚝汁中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、食品用香精、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、 α -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种，经解冻或不解冻、预处理、绞切、调制、腌制或不腌制、混合、炒制（不完全熟制）或不炒制、包装、速冻、加工而成的非即食调制蔬菜馅（速冻调制食品）。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 香辛料粉、十三香调味料、五香粉调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 鲜（冻）蔬菜应卫生、无腐烂变质，无异常病虫害。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.9 粉丝、粉条应符合 GB 273 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜、梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 腌料、复合调味料、鲜香粉、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.17 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.18 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.24 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.25 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.29 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.38 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。
- 2.1.39 α -环状糊精应符合GB 1886.351的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.42 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.43 木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.44 陈皮（橘皮）应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.45 桂花酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.46 番茄酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 禽蛋类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 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	固态，具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 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。

2.6 其它要求

食品添加剂使用应符合 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 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（不适用于以计量方式销售的预先包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)蔬菜【韭菜、韭黄、白菜、白萝卜、胡萝卜、雪菜(雪里蕻)、洋葱、葱、姜、蒜、芹菜、上海青、香菜、荠菜、甘蓝、南瓜、笋瓜、西葫芦、莲藕(莲菜)、茄子、辣椒、马铃薯(土豆)、莴笋、蒜苗、蒜黄、茴香苗、竹笋、芦笋、茭白、萝卜苗、香椿、玉米粒、蚕豆、豌豆、四季豆、青豆、黄瓜、蒜薹、玉米、红薯、山药、西兰花、豆芽、花菜、大头菜、小米椒、芋头、青菜、西芹、豆角、小白菜、圆白菜、黄瓜、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、紫甘蓝、贡菜中的一种或几种】为主要原料,添加食用盐、白砂糖、味精、香辛料粉【八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、小豆蔻、肉桂、甘草、砂仁、草果、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、芹菜籽、葛缕子、桂皮、阴香、大清桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、枫茅、阿魏、山奈、木姜子、月桂叶(香叶)、留兰香、调料九里香、甜罗勒、欧芹、多香果、荜拔、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香旱芹、丁香、洋葱、蒜、姜中的一种或几种】、十三香调味料、五香粉调味料中的一种或几种,添加或不添加食用菌(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)、陈皮(橘皮)、桂花酱、番茄酱、禽蛋类(鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鸡蛋液、鸭蛋液、鹅蛋液中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛、羊、鸡、鸭、猪中的一种或几种)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮中的一种或几种)、粉丝、粉条、酱腌菜(酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜、酸豆角、剁椒中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、土豆淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种)、水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鲮鱼、鲈鱼、鲤鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、梅干菜、腌料(外购)、复合调味料(外购)、鲜香粉(外购)、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、黄酒、料酒、海鲜酱、蚝油、鱼露、蚝汁中的一种或几种,添加或不添加生活饮用水、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、食品用香精、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、羧甲基纤维素钠、 α -环状糊精、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或几种,经解冻或不解冻、预处理、绞切、调制、腌制或不腌制、混合、炒制(不完全熟制)或不炒制、包装、速冻、加工而成的非即食调制蔬菜馅(速冻调制食品)。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》的有关规定制订本标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

Q B