



411395S-2025

郑县张师傅食品有限公司企业标准

Q/JZSF 0005S-2025

蔬菜菜肴制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

郑县张师傅食品有限公司 发布

前言

本标准由郑县张师傅食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑县张师傅食品有限公司。

本标准主要起草人：连子豪、张朋朋、买乐飞、张守鹏、付首静。

H N

Q B

蔬菜菜肴制品

1 范围

本标准规定了蔬菜菜肴制品的分类、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、辣椒、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香芋、红薯、茭白、黄花菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆）中的一种或几种为主要原料，添加豆制品（千张丝、豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、鲜/冻禽畜肉（牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、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、玉米油、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）、白砂糖、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、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、麻椒、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、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、食品用香精、水中的一种或几种，经清洗、分切、拌制或不拌制、卤制或炸制、分装、冷却、杀菌、包装、冷藏的蔬菜菜肴制品。

根据配料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原料和辅料要求

- 2.1.1 蔬菜应清洁、卫生、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.5 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.10 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

- 2.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.12 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.13 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.14 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.17 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.24 海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.31 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 花椒油、辣椒油应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.35 冻、鲜禽畜肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.37 鲜/冻禽畜肉（牛肉、羊肉、鸡肉）应符合 GB 2707 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	取适量样品，倒入洁净烧杯或白瓷盘中，自然光下用肉

色 泽	具有产品应有的色泽	眼观察性状、色泽、杂质， 嗅其气味， 然后以温开水漱口， 品其滋味。
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
酸价（KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*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、大肠菌群的检验。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、辣椒、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香芋、红薯、茭白、黄花菜、黄秋葵、茄子、黄瓜、西兰花、豆角、扁豆）中的一种或几种为主要原料，添加豆制品（千张丝、豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、鲜/冻禽畜肉（牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、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、玉米油、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）、白砂糖、酿造酱（郟县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、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、麻椒、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、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、食品用香精、水中的一种或几种，经清洗、分切、拌制或不拌制、卤制或炸制、分装、冷却、杀菌、包装、冷藏的蔬菜菜肴制品。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。

郟县张师傅食品有限公司