



411963S-2025



内黄县二安镇银保食品加工坊企业标准

Q/NYS 0001S-2025

粉蒸菜

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

内黄县二安镇银保食品加工坊 发布

前 言

本标准由内黄县二安镇银保食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：李银保。

H N

Q B

粉蒸菜

1 范围

本标准规定了粉蒸菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以山药、马齿苋、桑叶、紫苏、槐花、蒲公英、胡萝卜、面条菜（豌豆苗）、菠菜、芹菜、茼蒿（包括结球茼蒿、茼蒿、油麦菜、生菜）、蕹菜（空心菜）、茴香（小茴香）、苋菜、芫荽（香菜）、茼蒿、芥菜、榆钱、苦苣、香芹菜、蕺菜（鱼腥草）、甘薯叶（红薯叶）、马铃薯（土豆）、莲藕、南瓜、茄子、长豇豆（豆角）、香椿、香椿芽、绿豆芽、黄豆芽、黑豆芽、青豆芽、红豆芽、蚕豆芽、红小豆芽、花生芽、苜蓿芽、枸杞叶中的一种或几种为主要原料，清洗、沥干，添加植物油（大豆油、菜籽油）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉，经裹粉、蒸制、冷却、包装冷冻加工而成的非即食粉蒸菜。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 山药应符合 NY/T 1049 和《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.3 马铃薯（土豆）应符合 NY/T 1049 的规定。
- 2.1.4 马齿苋、紫苏、蒲公英应符合 NY/T 743 和《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.5 菠菜、芹菜、茼蒿（包括结球茼蒿、茼蒿、油麦菜、生菜）、蕹菜（空心菜）、茴香（小茴香）、苋菜、芫荽（香菜）、茼蒿、芥菜、榆钱、苦苣、香芹菜、蕺菜（鱼腥草）应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.6 桑叶应清洁、干净，其质量要求应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.7 槐花应符合 NY/T 1506 和《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.8 胡萝卜应符合 NY/T 745 和 NY/T 493 的规定。
- 2.1.9 甘薯叶（红薯叶）应符合 T/ZSGTS 134 的规定。
- 2.1.10 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.11 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.12 茄子应符合 NY/T 581 和 NY/T 655 的规定。
- 2.1.13 长豇豆（豆角）应符合 NY/T 748 的规定。
- 2.1.14 枸杞叶应符合 T/ZSGTS 172 的规定。
- 2.1.15 香椿应符合 NY/T 1507 的规定。
- 2.1.16 面条菜（豌豆苗）、香椿芽、绿豆芽、黄豆芽、黑豆芽、青豆芽、红豆芽、蚕豆芽、红小豆芽、花生芽、苜蓿芽应符合 NY/T 1325 的规定。
- 2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 2715 的规定。

2.1.19 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 2715 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取被测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其组织状态；在自然光下观察色泽，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味，检查其有无外来杂质
组织状态	符合该产品的组织状态	
气、滋味	具有该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	限 量	检验方法
水分, g/100g	≤ 70.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12

注：*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

注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 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

食品中真菌毒素的限量应符合 GB 2761 的规定，食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，食品中

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、水分、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

本标准适用于以山药、马齿苋、桑叶、紫苏、槐花、蒲公英、胡萝卜、面条菜（豌豆苗）、菠菜、芹菜、茼蒿（包括结球茼蒿、茼蒿笋、油麦菜、生菜）、蕹菜（空心菜）、茴香（小茴香）、苋菜、芫荽（香菜）、茼蒿、芥菜、榆钱、苦苣、香芹菜、蕺菜（鱼腥草）、甘薯叶（红薯叶）、马铃薯（土豆）、莲藕、南瓜、茄子、长豇豆（豆角）、香椿、香椿芽、绿豆芽、黄豆芽、黑豆芽、青豆芽、红豆芽、蚕豆芽、红小豆芽、花生芽、苜蓿芽、枸杞叶中的一种或几种为主要原料，清洗、沥干，添加植物油（大豆油、菜籽油）、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉，经裹粉、蒸制、冷却、包装冷冻加工而成的非即食粉蒸菜。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，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。

内黄县二安镇银保食品加工坊