



411995S-2025



新蔡县青蔬鲜研食品厂（个体工商户）企业标准

Q/XQS 0001S-2025

蒸菜

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

新蔡县青蔬鲜研食品厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由新蔡县青蔬鲜研食品厂(个体工商户)提出。

本标准由新蔡县青蔬鲜研食品厂(个体工商户)和河南华测检测技术有限公司共同起草。

本标准起草人：马亚丽、高健、段勇、耿继伟、展慧、王力剑、李亮、马小宁、张莉、熊波、王晨阳、翁迪、李杰、王香雲。

H N
Q B

蒸菜

1 范围

本标准规定了蒸菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦瓶菜（面条菜）、洋槐花、榆钱、扫帚苗、荠菜、荆芥、苋菜、茼蒿、马齿苋、蒲公英叶、红萝卜丝、土豆丝、红萝卜苗、芹菜叶、红薯叶中的一种或几种为原料，经拣选、清洗、浸泡、切制或不切制，辅以小麦粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，再经调配混合、蒸制、冷却、包装、冷冻贮藏而成的非即食蒸菜。

根据原料不同将产品分为不同种类：单一型蒸菜、复配型蒸菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 麦瓶菜（面条菜）、洋槐花、榆钱、扫帚苗、荠菜、荆芥、苋菜、茼蒿、马齿苋、蒲公英叶、红萝卜丝、土豆丝、红萝卜苗、芹菜叶、红薯叶应清洁、卫生、无污染、无霉变、无腐烂，具有原料应有的正常气味、滋味，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘或同类容器中，在自然光下观察其色泽和性状，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0（仅限添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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：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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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（不适用于计量称重的预包装食品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以麦瓶菜（面条菜）、洋槐花、榆钱、扫帚苗、荠菜、荆芥、苋菜、茼蒿、马齿苋、蒲公英叶、红萝卜丝、土豆丝、红萝卜苗、芹菜叶、红薯叶中的一种或几种为原料，经拣选、清洗、浸泡、切制或不切制，辅以小麦粉、食用玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐中的一种或几种，再经调配混合、蒸制、冷却、包装、冷冻贮藏而成的非即食蒸菜。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，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。

新蔡县青蔬鲜研食品厂(个体工商户)