



412623S-2025



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0022S-2025

方便蔬菜菜肴制品

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武素云、宋冬冬、杨征、陈海婷、董勇。

H N

Q B

方便蔬菜菜肴制品

1. 范围

本标准规定了方便蔬菜菜肴制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜及其制品（土豆、莲藕、贡菜、竹笋、萝卜中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加豆制品（千张、腐竹、豆皮、千层豆腐、香干、豆腐干、牛筋干、千张结、腐皮结、豆油皮、豆排卷、豆脯）、藻类及其制品（海带、裙带菜、海茸、海笋、石花菜）、食用菌【蛹虫草、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、竹荪、牛舌菌、金针菇、猴头菌、海鲜菇、香菇、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、平菇、大球盖菇、绣球菌、白木耳、银耳、口蘑、块菌（松露）、草菇、姬松茸、鹿茸菇】、淀粉制品（粉条、粉丝、土豆粉、魔芋粉条、魔芋粉丝、魔芋结、魔芋）、面筋制品（面筋、牛筋面）、大豆油、香辛料及其粉（黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶(月桂叶)、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、孜然中的几种）、白芷、高良姜、芝麻、酿造酱油、蚝油、食用调味油、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、鸡精调味料、复合调味料中的几种，经调配、卤制、冷却、包装等工序加工而成的即食方便蔬菜菜肴制品。

2. 要求

2.1. 原辅材料要求

2.1.1 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

2.1.2 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.3 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 蔬菜及其制品应干净、无异味、无腐败。

2.1.5 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。

2.1.6 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 香辛料及其粉（黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶(月桂叶)、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.9 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.12 食用调味油应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.19 白芷、高良姜应符合《中华人民共和国药典》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	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

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
氯化物（以 NaCl 计）， g/100g	≤ 8	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.28	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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	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: a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。

2.5. 净含量及允许短缺量

定量包装商品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第70号); 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

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

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、菌落总数和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蔬菜及其制品（土豆、莲藕、贡菜、竹笋、萝卜中的一种或多种）为主要原料，添加或不添加豆制品（千张、腐竹、豆皮、千层豆腐、香干、豆腐干、牛筋干、千张结、腐皮结、豆油皮、豆排卷、豆脯）、藻类及其制品（海带、裙带菜、海茸、海笋、石花菜）、食用菌【蛹虫草、双孢蘑菇、黑木耳、美味牛肝菌、鸡油菌、竹荪、牛舌菌、金针菇、猴头菌、海鲜菇、香菇、真姬菇、羊肚菌、滑菇、鲍鱼菇、红平菇、白灵菇、平菇、大球盖菇、绣球菌、白木耳、银耳、口蘑、块菌（松露）、草菇、姬松茸、鹿茸菇】、淀粉制品（粉条、粉丝、土豆粉、魔芋粉条、魔芋粉丝、魔芋结、魔芋）、面筋制品（面筋、牛筋面）、大豆油、香辛料及其粉（黑胡椒、山奈、白胡椒、砂仁、八角、桂皮、肉豆蔻、肉桂、丁香、花椒、辣椒、小茴香、草果、砂仁、豆蔻、干姜、香叶(月桂叶)、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、孜然中的几种）、白芷、高良姜、芝麻、酿造酱油、蚝油、食用调味油、食用盐、味精、鸡粉调味料、白砂糖、鸡精调味料、复合调味料中的几种，经调配、卤制、冷却、包装等工序加工而成的即食方便蔬菜菜肴制品。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 QB/T 5471《方便菜肴》要求制订本企业标准，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。

河南阿杰食品有限公司