



412683S-2025



河南陈友味食品科技有限公司企业标准

Q/HCS 0005S-2025

熟制蔬菜制品

2025-09-09 发布

2025-09-09 实施

河南陈友味食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南陈友味食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈安衍。

H N

Q B

熟制蔬菜制品

1 范围

本标准规定了熟制蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制或新鲜蔬菜【玉米、山药、芦笋、紫薯、番薯、白萝卜、马铃薯、芋头、黄秋葵、芥菜、黄瓜、苦瓜、小黄瓜、洋葱、辣椒、红花苗、丝瓜、南瓜、小南瓜、豌豆苗、青豆、青麦仁、荆芥、胡萝卜、羽衣甘蓝、香菜、西兰花、芝麻叶、豆角、竹笋、芹菜、黄花菜、香椿叶、荆芥、蒲公英苗、苦菊、薄荷、菠菜、大蒜、葱、姜、莲藕、白菜、蕨菜、贡菜、高丽菜、蒜苗、南瓜丝、莴笋、蒜黄、马齿苋、水芹菜、槐花、野葱、鱼腥草、地皮菜、榆钱、灰灰菜、沙葱、韭菜、茼蒿、生菜、油麦菜、苜蓿、甘薯、彩椒、豆芽】中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、辣椒酱、黄豆酱、香辛料（孜然、葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的几种）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠中的几种，经原料预处理、熟制【炒制、卤制、水煮中的一种或几种】、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的即食熟制蔬菜制品。

根据原料和生产工艺不同可将产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制或新鲜蔬菜应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2025 版一部的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.10 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味,无异味	
滋味	具有本品特有滋味,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	≤ 8	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.27	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	

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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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

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

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；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

本标准适用于以干制或新鲜蔬菜【玉米、山药、芦笋、紫薯、番薯、白萝卜、马铃薯、芋头、黄秋葵、芥菜、黄瓜、苦瓜、小黄瓜、洋葱、辣椒、红花苗、丝瓜、南瓜、小南瓜、豌豆苗、青豆、青麦仁、荆芥、胡萝卜、羽衣甘蓝、香菜、西兰花、芝麻叶、豆角、竹笋、芹菜、黄花菜、香椿叶、荆芥、蒲公英苗、苦菊、薄荷、菠菜、大蒜、葱、姜、莲藕、白菜、蕨菜、贡菜、高丽菜、蒜苗、南瓜丝、莴笋、蒜黄、马齿苋、水芹菜、槐花、野葱、鱼腥草、地皮菜、榆钱、灰灰菜、沙葱、韭菜、茼蒿、生菜、油麦菜、苜蓿、甘薯、彩椒、豆芽】中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、棕榈油、菜籽油、大豆色拉油中的一种或几种）、辣椒酱、黄豆酱、香辛料（孜然、葱、姜、八角、花椒、辣椒、蒜、草果、桂皮、月桂叶、肉豆蔻、丁香、藤椒、麻椒、小茴香、山奈、青花椒、蒜中的几种）、白芷、食用盐、味精、酿造酱油、冰糖、白砂糖、酿造食醋、调味料酒、白酒、食品用香精、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠中的几种，经原料预处理、熟制【炒制、卤制、水煮中的一种或几种】、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的即食熟制蔬菜制品。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。

河南陈友味食品科技有限公司