



411585S-2026



新蔡县青蔬鲜研食品有限公司企业标准

Q/QSXY 0001S-2026

蒸菜

2026-06-11 发布

2026-06-11 实施

新蔡县青蔬鲜研食品有限公司 发布

前 言

本标准由新蔡县青蔬鲜研食品有限公司提出。

本标准由新蔡县青蔬鲜研食品有限公司起草。

本标准起草人：马亚丽、高健、段勇、耿继伟、王力剑、李亮、马小宁、张莉、王晨阳、翁迪、李杰、王志清、王强、崔冬冬。

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。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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 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。

2.5 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。

2.6 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有限公司