



411624S-2026



新乡市口口妙食品有限公司企业标准

Q/KKMS 0006S-2026

# 蔬菜脆

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

新乡市口口妙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市口口妙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谷慧杰、秦桂芳。

H N

Q B

# 蔬菜脆

## 1 范围

本标准规定了蔬菜脆的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以外购的蔬菜脆(马铃薯脆、芋头脆、胡萝卜脆、荷兰豆脆、黄秋葵脆、南瓜脆、山药脆、红薯脆、紫薯脆)中的一种或一种以上品种为主要原料,搭配外购的番茄沙司(番茄调味酱),经包装组合而成的蔬菜制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜脆应符合 QB/T 2076 或 Q/NSDK 0001S(见附录 A)的规定。

2.1.2 番茄沙司应符合 SB/T 10459 和 GB 31644 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
	蔬菜脆	番茄沙司	
性状	呈固态棒状或片状,允许有部分碎片	浓稠状半固体酱体,不流动的软膏状酱体或固液混合酱体	将样品置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味,并检查有无外来异物、杂质。
色泽	具有产品应有的正常色泽		
气、滋味	具有产品固有的气味、滋味,无异味		
杂质	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物、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
水分 <sup>a</sup> /(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.3
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 <sup>c</sup> *(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
a 指标仅适用于蔬菜脆的检验。 b 指标仅适用于含油型蔬菜脆的检验。 c 指标为混合检验。		

\*铅的指标要求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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注：a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。 以上指标为混合检验。					

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量按国家市场监督管理总局令[2023]年第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，并按 JJF 1070中规定的方法检验。

## 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；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；外购原料食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



# Q/NSDK

## 内蒙古薯都凯达食品有限公司企业标准

Q/NSDK 0001S—2021

### 马铃薯制品

内蒙古自治区  
食品安全企业标准  
备案号:Q15 01/8-2021



2021-05-20 发布

2021-05-30 实施

内蒙古薯都凯达食品有限公司 发布



Q/NSDK 0001S—2021

## 前 言

本标准依照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准代替 Q/NSDK 0001S-2018《马铃薯制品》，本标准与 Q/NSDK 0003S-2018 相比，主要技术变化如下：

- 修改了“原料要求”、“微生物指标”
- 删除了“保质期”、“检验规则”、“标志、包装、运输、贮存”

本标准由内蒙古薯都凯达食品有限公司提出。

本标准由内蒙古薯都凯达食品有限公司起草。

本标准由内蒙古薯都凯达食品有限公司批准。

本标准主要起草人：王永伟。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2022年11月15日 17点30分





Q/NSDK 0001S—2021

## 马铃薯制品

### 1 范围

本标准规定了马铃薯制品的技术要求、生产加工过程要求、试验方法。

本标准适用于以马铃薯为原料，添加食用植物油、麦芽糖、食用盐、食糖、麦芽糊精、味精、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加聚二甲基硅氧烷及其乳液、氮气，经预处理、清洗、修整、成型、漂烫或不漂烫、浸渍或不浸渍、冷冻或不冷冻、真空油浴、脱油、调味或不调味、包装等工艺制成的即食的马铃薯制品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 31784 马铃薯商品薯分级与检验规程
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
- GB 29202 食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

H N

Q B



Q/NSDK 0001S—2021

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 马铃薯：应符合GB/T 31794的规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
- 3.1.3 麦芽糖：应符合GB/T 20883的规定。
- 3.1.4 麦芽糊精：应符合GB/T 20884的规定。
- 3.1.5 食糖：应符合GB 13104的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 3.1.7 复合调味料：应符合GB 31644的规定。
- 3.1.8 氮气：应符合GB 29202的规定。
- 3.1.9 聚二甲基硅氧烷及其乳液：应符合GB 30612的规定。
- 3.1.10 味精：应符合GB 2720的规定。

#### 3.2 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
色 泽	色泽基本一致，无焦糊色。
滋味、气味	具有马铃薯经油炸、拌料后特有的溢气味，口感酥脆，无苦、焦糊、酸败及其他异味。
组织状态	大小基本均匀，形态基本完整，允许有部分碎条、无正常视力可见外来异物。

#### 3.3 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
水分，g/100g	≤ 5.0
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25

#### 3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.8mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中蔬菜及其制品及其项下蔬菜制品的规定。

#### 3.5 微生物指标

- 3.5.1 致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。
- 3.5.2 其他微生物指标还应符合表3的规定。



Q/NSDK 0001S—2021

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (cFu)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>

\* 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求检验

取试样适量，倒入白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织状态，嗅其气味，品尝其滋味。

#### 5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按GB 5009.3规定的方法检验。

5.2.2 酸价：按GB 5009.229规定的方法检验。

5.2.3 过氧化值：按GB 5009.227规定的方法检验。

#### 5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

#### 5.4 微生物限量检验

5.4.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验。

5.4.2 大肠菌群：按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验。

5.4.3 致病菌：按GB 29921中规定的方法检验。

#### 5.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

## 编制说明

本标准适用于以外购的蔬菜脆(马铃薯脆、芋头脆、胡萝卜脆、荷兰豆脆、黄秋葵脆、南瓜脆、山药脆、红薯脆、紫薯脆)中的一种或一种以上品种为主要原料,搭配外购的番茄沙司(番茄调味酱),经包装组合而成的蔬菜制品。

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,参照 QB/T 2076《果蔬脆》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。

新乡市口口妙食品有限公司

H N  
Q B