



411748S-2026



河南金豆央厨食品有限公司企业标准

Q/HJD 0003S-2026

调味蔬菜

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南金豆央厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金豆央厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范重磊、郭金标。

H N
Q B

调味蔬菜

1 范围

本标准规定了调味蔬菜的范围、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以土豆、胡萝卜、白萝卜、黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、豇豆、四季豆、刀豆、毛豆、花生、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、结球甘蓝、秋葵、茺荑、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、凉瓜、地瓜、苦瓜中的一种或几种为主要原料，加入食用盐，辅以或不辅以芝麻、番茄、柠檬、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、白酒、食用酒精、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、芥末油、大蒜油、藤椒油、芥末酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、冬瓜干、红薯条、干黄豆、干豇豆、干青豆、花生、魔芋粉、海带粉、糯米粉、食用玉米淀粉、罗汉果、木耳、金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、香菇、海带、裙带菜、水、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、小茴香、八角、孜然、月桂叶、茺荑叶、茺荑籽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、白芷、梔子、橘皮（陈皮）、紫苏、香茅中的一种或几种）中的一种或几种，辅以或不辅以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、乳酸、维生素 C、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、改性大豆磷脂、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、黄原胶、海藻酸钠、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉风味、藤椒风味、孜然风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味、芥末风味中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、水煮漂烫、冷却或不冷却、脱水或不脱水、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 土豆、胡萝卜、白萝卜、黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、豇豆、四季豆、刀豆、毛豆、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、结球甘蓝、秋葵、茺荑、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、凉瓜、地瓜、苦瓜应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.3 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 番茄、柠檬、百香果应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 酱腌菜、辣白菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 橄榄菜应符合 DBS44/ 014 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.21 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.26 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.27 芥末油应符合 T/ZSGTS 094 的规定。
- 2.1.28 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.29 藤椒油应符合 T/EMSTJ 003 的规定。
- 2.1.30 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.34 苹果醋应符合 T/QGCML 285 或 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.35 柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.36 冬瓜干、红薯条应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.37 干黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 干豇豆、干青豆、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.40 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.41 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 罗汉果应符合 NY/T 694 的规定。
- 2.1.44 木耳、金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.45 海带、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.46 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.47 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.53 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.54 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.55 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.58 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.59 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.60 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.61 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.62 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.63 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.64 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.65 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.66 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.67 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.68 阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.69 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.70 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.71 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本产品应有的色泽，色泽均匀	
气 味	具有本产品应有气味，无异味	
滋 味	具有本产品应有滋味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯） ^a ，g/kg ≤	1.0	GB 5009.263
注1：*该项指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 注2：a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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	2	10	10 ³	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	100	1000	GB 4789.10

注1: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行;
注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调味蔬菜是以土豆、胡萝卜、白萝卜、黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、豇豆、四季豆、刀豆、毛豆、花生、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、结球甘蓝、秋葵、茺荑、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、凉瓜、地瓜、苦瓜中的一种或几种为主要原料，加入食用盐，辅以或不辅以芝麻、番茄、柠檬、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、白酒、食用酒精、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、芥末油、大蒜油、藤椒油、芥末酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、冬瓜干、红薯条、干黄豆、干豇豆、干青豆、花生、魔芋粉、海带粉、糯米粉、食用玉米淀粉、罗汉果、木耳、金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、香菇、海带、裙带菜、水、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、小茴香、八角、孜然、月桂叶、茺荑叶、茺荑籽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、白芷、栀子、橘皮（陈皮）、紫苏、香茅中的一种或几种）中的一种或几种，辅以或不辅以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、乳酸、维生素 C、抗坏血酸钙、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、碳酸氢钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、改性大豆磷脂、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、黄原胶、海藻酸钠、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉风味、藤椒风味、孜然风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味、芥末风味中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、水煮漂烫、冷却或不冷却、脱水或不脱水、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。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 GB 2714《食品安全国家标准酱腌菜》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金豆央厨食品有限公司