



411500S-2026



河南佳怡食品有限公司企业标准

Q/JY 0006S-2026

熟制蔬菜制品

2026-06-05 发布

2026-06-05 实施

河南佳怡食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南佳怡食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李森、张建新、王朋阳、陈爱琴、索亲善。

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。

本标准适用于以新鲜蔬菜（莲藕、豆角、毛豆、花生、花菜、贡菜中的一种或几种）、酱腌蔬菜（莲藕）中一种或多种蔬菜为主要原料，经原料预处理（清洗、去皮或不去皮、切制或不切制、焯水或不焯水），添加盐渍海带（清洗）、豆皮、豆干、黑木耳（浸泡、清洗）、香菇、平菇、金针菇、生活饮用水、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、酱油、调味料酒、食用葡萄糖、食用植物油、调味油、大葱、生姜、洋葱、辣椒、茺荂、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、药食同源食品（白芷、栀子、益智仁、陈皮中的多种）的多种为辅料，经熟制（卤制或炒制）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）、冷却等工艺加工而成的熟制蔬菜制品。

根据原料不同将产品分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 新鲜蔬菜应卫生、无杂质、无味、无腐败变质且符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.2 酱腌蔬菜应符合GB 2714的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.8 味精（谷氨酸钠）应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.9 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.10 白芷、栀子、益智仁、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.11 大葱、生姜、洋葱、辣椒、茺荂应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合GB/T 45352的规定。
- 2.1.13 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 2.1.14 黑木耳应符合GB 7096的规定。
- 2.1.15 豆皮、豆干应符合GB 2712的规定。

2.1.16 香菇、平菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.18 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.19 盐渍海带应符合 GB 19643 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	指 标	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，放入洁净的瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味、无异味	
杂质	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	指 标	检验方法
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 20.0（花生制品）	GB 5009.22
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.2（适用于以毛豆为主料的产品） 0.5（适用于以花生为主料的产品）	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19 GB 23200.113
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19 GB 23200.113

*该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	2	10	10 ²	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
<p>a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。</p> <p>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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

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；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（莲藕、豆角、毛豆、花生、花菜、贡菜中的一种或几种）、酱腌蔬菜（莲藕）中一种或多种蔬菜为主要原料，经原料预处理（清洗、去皮或不去皮、切制或不切制、焯水或不焯水），添加盐渍海带（清洗）、豆皮、豆干、黑木耳（浸泡、清洗）、香菇、平菇、金针菇、生活饮用水、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、味精、酱油、调味料酒、食用葡萄糖、食用植物油、调味油、大葱、生姜、洋葱、辣椒、茺荂、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、药食同源食品（白芷、栀子、益智仁、陈皮中的多种）的多种为辅料，经熟制（卤制或炒制）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）、冷却等工艺加工而成的熟制蔬菜制品。

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。

河南佳怡食品有限公司