



412301S-2026



河南九元堂生物科技有限公司企业标准

Q/HJSK 0002S-2026

韭菜制品

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

河南九元堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南九元堂生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘易峰、王伟、刘嘉怡。

H N
Q B

韭菜制品

1 范围

本标准规定了韭菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以韭菜为主要原料，经摘拣、清洗、分切、蒸煮、脱水、烘干、粉碎，辅以蜂蜜、麦芽糖、食糖中的一种或几种，经加热，添加小米或小米粉、黑豆粉、香菇粉、枣或枣粉、芝麻、枸杞、核桃仁、山楂或山楂粉、甘草粉、百合、金银花、葛根粉、蒲公英、黄精、党参、西洋参、肉苁蓉、黄芪、灵芝、韭菜花、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年以下）、食用盐中的一种或多种熬制，辅以或不辅以淀粉糖、食用葡萄糖、藕粉、果蔬粉、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经调配、搅拌、成型、包装而成的韭菜制品。

根据加入辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.4 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。

2.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.7 黑豆粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 香菇粉应符合 GB/T 38581 的规定。

2.1.9 枣粉应符合 GH/T 1361 的规定。

2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.11 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.12 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。

2.1.13 山楂、甘草粉、百合、金银花、葛根粉、蒲公英、黄精应符合卫生部《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》（卫法监发〔2002〕51 号）的规定。

2.1.14 党参、西洋参、肉苁蓉、黄芪、灵芝应符合国家卫生健康委、国家市场监管总局发布《关于对党参等 9 种物质开展按照传统既是食品又是中药材的物质公告》（2023 年第 9 号）的规定。

2.1.15 菊花（怀菊花、亳菊、贡菊）、韭菜花、枣应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.16 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合原国家卫生部 2010 年 3 号公告的规定。

2.1.17 人参（人工种植五年及以下）应符合原国家卫生部 2012 年 17 号公告的规定。

2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.19 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。

- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.21 藕粉应符合 GH/T 25733 的规定。
- 2.1.22 果蔬粉、山楂粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.23 食用用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.24 食用用香精应符合 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味和口感。
性 状	固态球状、块状、颗粒状	
气、滋味	具有产品固有的气味和滋味，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
总灰分(以干基计)，g/100g	≤ 16.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
六六六，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：* 指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加山楂或山楂粉的产品。		

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 ³	10 ⁴	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
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789. 15
1. 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

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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以韭菜为主要原料，经摘拣、清洗、分切、蒸煮、脱水、烘干、粉碎，辅以蜂蜜、麦芽糖、食糖中的一种或几种，经加热，添加小米或小米粉、黑豆粉、香菇粉、枣或枣粉、芝麻、枸杞、核桃仁、山楂或山楂粉、甘草粉、百合、金银花、葛根粉、蒲公英、黄精、党参、西洋参、肉苁蓉、黄芪、灵芝、韭菜花、菊花（怀菊花、亳菊、贡菊中的一种或几种）、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植 5 年以下）、食用盐中的一种或多种熬制，辅以或不辅以淀粉糖、食用葡萄糖、藕粉、果蔬粉、食品用香料、食品用香精中的一种或几种，经调配、搅拌、成型、包装而成的韭菜制品。

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。

河南九元堂生物科技有限公司