



412644S-2026

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0019S-2026

冷藏蔬菜制品菜肴

2026-09-09 发布

2026-09-09 实施

河南九豫全食品工业园有限公司 发布

前 言

本标准由河南九豫全食品工业园有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴横总、盖争艳、郭静静、李帅、刘雪燕。

H N
Q B

冷藏蔬菜制品菜肴

1 范围

本标准规定了冷藏蔬菜制品菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准根据原料和工艺的不同分为非即食冷藏蔬菜类菜肴、非即食冷藏酱腌菜菜肴；

冷藏蔬菜菜肴适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、辣椒、蒜、葱、姜、沙葱、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜、雪菜、香芹、芹菜、豆角、白菜、荷兰豆、蚕豆、豌豆、毛豆、花生、黄瓜、洋葱、蒜薹、韭菜、四季豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、蒜苗、茼蒿、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜中的一种或几种）、干制蔬菜（芦笋、黄花菜、莴笋、豆角、木瓜、贡菜、梅干菜、萝卜干中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管、胃、带骨肉、软骨、筋中的一种或几种）、藻类及其制品【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】、食用菌及其制品（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、猴头菌、鸡油菌、多汁乳菇中的一种或几种）、豆制品【豆腐、腐竹、豆皮、豆干、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉、熟制豆类（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）中的一种或多种】、葱、沙葱、姜、蒜、茼蒿、辣椒、蒜薹、韭菜、洋葱、花生仁、芝麻中的一种或几种为辅料，添加或不添加水、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、味精、黄酒、白酒、调味料酒、食醋、酱油、酿造酱、蚝油、小麦粉、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，主要原料经预处理、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、炒制或不炒制工艺，辅料经预处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、煎烤或不煎烤、炒制或不炒制工艺，主要原料和辅料再经包装、灭菌或不灭菌、冷藏工艺加工而成的非即食冷藏蔬菜菜肴。

冷藏酱腌菜菜肴适用于以酱腌蔬菜（莲藕、芦笋、竹笋、黄花菜、莴笋、雪菜、芥菜、贡菜、萝卜、酸菜、豇豆、辣椒、魔芋、姜）中的一种或几种为主要原料，以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管、胃、带骨肉、软骨、筋中的一种或几种）、藻类及其制品【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】、食用菌及其制品（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、虫草花、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、猴头菌、鸡油菌、多汁乳菇中的一种或几种）、豆制品【豆腐、腐竹、豆皮、豆干、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉、熟制豆类（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）中的一种或多种】、葱、沙葱、姜、蒜、茼蒿、辣椒、蒜薹、韭菜、洋葱、花生仁、芝麻中的一种或几种为辅料，添加或不添加水、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、味精、黄酒、白酒、调味料酒、食醋、酱油、酿造酱、蚝油、小麦粉、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，主要原料

经预处理、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、炒制或不炒制工艺，辅料经预处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、煎烤或不煎烤、炒制或不炒制工艺，再经混合、灭菌或不灭菌、冷藏工艺加工而成的冷藏酱腌菜菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管、胃、带骨肉、软骨、筋中的一种或几种）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜应清洁卫生、无杂质、无腐败变质且符合GB 2762 和 GB 2763的规定。

2.1.3 酱腌蔬菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.4 速冻蔬菜应符合SB/T 10379的规定。

2.1.5 干制蔬菜应符合NY/T959或NY/T960的规定。

2.1.6 豆制品应符合GB 2712的规定。

2.1.7 食用菌应符合 GB 7096的规定。

2.1.8 藻类及其制品应符合GB 19643的规定。

2.1.9 葱、沙葱、姜、蒜、芫荽、辣椒、蒜薹、韭菜、洋葱应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762和GB 2763 的规定。

2.1.10 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.13 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。

2.1.14 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.17 黄酒应符合 GB 2758 的规定。

2.1.18 白酒应符合GB 2757 的规定。

2.1.19 调味料酒应符合SB/T 10416 的规定。

2.1.20 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.21 酱油应符合GB 2717的规定。

2.1.22 酿造酱应符合GB 2718的规定。

2.1.23 蚝油应符合GB/T 21999的规定。

2.1.24 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.25 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.28 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 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	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在充足的自然光下观察其色泽，性状、杂质，并嗅其气味，尝其滋味。
滋、气味	具有该产品应有的气味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见杂质	

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 ≤	0.28（冷藏蔬菜菜肴） 0.4（冷藏酱腌菜菜肴）	GB5009.12
*过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐（以亚硝酸钠计），mg/kg ≤	20（冷藏酱腌菜菜肴）	GB 5009.33
注：1.*指标仅适用于配料中使用食用油脂的产品。 2.*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限度

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	
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
a按照GB 4789.1规定进行采样和处理。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 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。型式检验按国家有关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准根据原料和工艺的不同分为不同的冷藏蔬菜类菜肴，分为非即食冷藏蔬菜菜肴、非即食冷藏酱腌菜菜肴；

冷藏蔬菜菜肴适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、辣椒、蒜、葱、姜、沙葱、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜、雪菜、香芹、芹菜、豆角、白菜、荷兰豆、蚕豆、豌豆、毛豆、花生、黄瓜、洋葱、蒜薹、韭菜、四季豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、蒜苗、茺荑、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜中的一种或几种）、干制蔬菜（芦笋、黄花菜、莴笋、豆角、木瓜、贡菜、梅干菜、萝卜干中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管、胃、带骨肉、软骨、筋中的一种或几种）、藻类及其制品【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】、食用菌及其制品（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、蛹虫草（虫草花）、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、猴头菌、鸡油菌、多汁乳菇中的一种或几种）、豆制品【豆腐、腐竹、豆皮、豆干、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉、熟制豆类（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）中的一种或多种】、葱、沙葱、姜、蒜、茺荑、辣椒、蒜薹、韭菜、洋葱、花生仁、芝麻中的一种或几种为辅料，添加或不添加水、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、味精、黄酒、白酒、调味料酒、食醋、酱油、酿造酱、蚝油、小麦粉、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，主要原料经预处理、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、炒制或不炒制工艺，辅料经预处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、煎烤或不煎烤、炒制或不炒制工艺，主要原料和辅料再经包装、灭菌或不灭菌、冷藏工艺加工而成的非即食冷藏蔬菜菜肴。

冷藏酱腌菜菜肴适用于以酱腌蔬菜（莲藕、芦笋、竹笋、黄花菜、莴笋、雪菜、芥菜、贡菜、萝卜、酸菜、豇豆、辣椒、魔芋、姜）中的一种或几种为主要原料，以鲜（冻）鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、心、肝、肠、肚、皮、耳、胗、舌、蹄、掌、肺、食管、胃、带骨肉、软骨、筋中的一种或几种）、藻类及其制品【海带（结）、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】、食用菌及其制品（草菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、口蘑、鸡腿菇、木耳、茶树菇、松茸、牛肝菌、鸡枞、香菇、银耳、榛蘑、猴头菇、羊肚菌、虫草花、鹿茸菇、姬松茸、双孢菇、竹荪、白玉菇、猴头菌、鸡油菌、多汁乳菇中的一种或几种）、豆制品【豆腐、腐竹、豆皮、豆干、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉、熟制豆类（黄豆、黑豆、青豆、蚕豆、豌豆）中的一种或多种】、葱、沙葱、姜、蒜、茺荑、辣椒、蒜薹、韭菜、洋葱、花生仁、芝麻中的一种或几种为辅料，添加或不添加水、食用植物油、食用动物油脂、

食用盐、白砂糖、味精、黄酒、白酒、调味料酒、食醋、酱油、酿造酱、蚝油、小麦粉、食用淀粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、食品用香精中的一种或几种，主要原料经预处理、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、炒制或不炒制工艺，辅料经预处理、滚揉或不滚揉、腌制或不腌制、漂烫或不漂烫、油炸或不油炸、煎烤或不煎烤、炒制或不炒制工艺，再经混合、灭菌或不灭菌、冷藏工艺加工而成的冷藏酱腌菜菜肴。

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。

河南九豫全食品工业园有限公司