



412645S-2026

河南九豫全食品工业园有限公司企业标准

Q/HJS 0014S-2026

熟制蔬菜制品

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。

本标准起草人：吴横总、盖争艳、郭静静、刘妍、李帅、鲁金凤、刘雪燕。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HJS 0014S-2026（备案号410673S-2026）。

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（土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜、西芹、豆角、小白菜、圆白菜、蚕豆、豌豆、毛豆、花生、黄瓜、洋葱、蒜薹、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、甘蓝、蒜苗、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜、芽菜）、酱腌蔬菜（莲藕、芦笋、竹笋、黄花菜、莴笋、贡菜、萝卜、酸菜、豇豆、辣椒）、速冻蔬菜（莲藕、胡萝卜、芦笋、竹笋、山药、西兰花、莴笋、花菜、大头菜、玉米、木瓜、甘蓝、蚕豆、豌豆、毛豆、黄花菜、苦瓜、贡菜）、干制蔬菜（芦笋、黄花菜、莴笋、豆角、木瓜、贡菜、梅干菜、萝卜干）的一种或多种为主要原料，添加豆皮、豆干、海带、木耳、香菇、平菇、金针菇、食用植物油、调味油、甜面酱、鸡精调味粉（料）、食用盐、白砂糖、味精、酱油、蚝油、食醋或白醋、咖喱粉、食用淀粉、辣椒酱、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、药食同源物质（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、黄豆酱、郫县豆瓣、调味料酒、酵母抽提物、乙基麦芽酚、果蔬汁（浆）、淀粉糖、芝麻、花生仁中的一种或几种作为辅料，经预处理、配料、熟制（油炸、卤制、炒制中的一种或几种）、冷却、拌制或不拌制、包装等工艺制成的熟制蔬菜制品。

根据原料不同可分为不同产品。

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 速冻蔬菜应符合SB/T 10379的规定。
- 2.1.4 干制蔬菜应符合NY/T959、NY/T960的规定。
- 2.1.5 土豆应符合 NY/T 1987 的规定。
- 2.1.6 调味油应符合NY/T 2111 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2.1.9 甜面酱应符合GB 2718 的规定。
- 2.1.10 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.11 木耳应符合GB/T 6192或LY/T1207或GB 7096的规定。
- 2.1.12 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.13 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 的规定。
- 2.1.14 香辛料及香辛料粉应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 生产用水应符合GB 5749 的规定。

- 2.1.16 鸡精调味粉（料）应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.20 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.25 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.27 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 豆皮、豆干应符合GB 2712的规定。
- 2.1.29 白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.30 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.31 香菇、平菇、金针菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.32 果蔬汁（浆）应符合GB/T 31121的规定。
- 2.1.33 淀粉糖应符合 GB 15203的规定。
- 2.1.34 芝麻应符合 GB 19300的规定。
- 2.1.35 花生仁应符合 GB 19300的规定

2.2 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	具有本产品固有的色泽	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。
性状	具有本产品固有的性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
酸价 ^a (KOH)（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.2（适用于以蚕豆、豌豆、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 0.2（胡萝卜）	GB/T 5009.19 GB 23200.113
氯菊酯，mg/kg	≤	0.5	NY/T 761 GB 23200.113 GB 23200.8
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a、b仅限炸制工艺的产品。			

2.4 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	
^b 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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a按照 GB 4789.1 规定进行采样和处理。 b不适用于使用郫县豆瓣、甜面酱、黄豆酱、酱腌菜（腌渍黄花菜、腌渍银条、腌渍萝卜干、泡椒、盐白菜、盐水竹笋、泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、其他腌制菜）的产品。					

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

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（土豆、莲藕、胡萝卜、芦笋、红薯、竹笋、山药、西兰花、莴笋、豆芽、花菜、大头菜、鲜辣椒、玉米、芋头、木瓜、甘蓝、青菜、西芹、豆角、小白菜、圆白菜、蚕豆、豌豆、毛豆、花生、黄瓜、洋葱、蒜薹、四棱豆、丝瓜尖、黄花菜、娃娃菜、芥兰、甘蓝、蒜苗、苦瓜、蒜黄、西葫芦、南瓜、贡菜、芽菜）、酱腌蔬菜（莲藕、芦笋、竹笋、黄花菜、莴笋、贡菜、萝卜、酸菜、豇豆、辣椒）、速冻蔬菜（莲藕、胡萝卜、芦笋、竹笋、山药、西兰花、莴笋、花菜、大头菜、玉米、木瓜、甘蓝、蚕豆、豌豆、毛豆、黄花菜、苦瓜、贡菜）、干制蔬菜（芦笋、黄花菜、莴笋、豆角、木瓜、贡菜、梅干菜、萝卜干）的一种或多种为主要原料，添加豆皮、豆干、海带、木耳、香菇、平菇、金针菇、食用植物油、调味油、甜面酱、鸡精调味粉（料）、食用盐、白砂糖、味精、酱油、蚝油、食醋或白醋、咖喱粉、食用淀粉、辣椒酱、香辛料及香辛料粉（GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种）、药食同源物质（白芷、陈皮、党参、黄芪、山楂、益智仁、栀子中的一种或几种）、黄豆酱、郫县豆瓣、调味料酒、酵母抽提物、乙基麦芽酚、果蔬汁（浆）、淀粉糖、芝麻、花生仁中的一种或几种作为辅料，经预处理、配料、熟制（油炸、卤制、炒制中的一种或几种）、冷却、拌制或不拌制、包装等工艺制成的熟制蔬菜制品。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。

河南九豫全食品工业园有限公司