



410419S-2018



喜爷食品（河南）有限公司企业标准

Q/HXY 0001S-2018

---

# 酱卤菜肴

2018-02-01 发布

2018-02-01 实施

---

喜爷食品（河南）有限公司 发布

# 前

# 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由喜爷食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许同旺、闫雪姣、陶小军。

H N

Q B

# 酱卤菜肴

## 1 范围

本标准规定了酱卤菜肴的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以莲藕、土豆、海带结、海白菜、笋片、香菇、金针菇、毛豆、花生、豆皮中的一种为主要原料，经清洗、修整后，再添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、植物油（大豆油）、酱油、鸡精、味精、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、香辛料（草果、八角、甘草、桂皮、茴香、花椒）中的几种辅料，进行卤制后，真空包装、灭菌加工而成的即食性预包装酱卤菜肴。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.2 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.3 海带结应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.4 海白菜、笋片、毛豆应新鲜、清洁、卫生、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无污染、具有各品种应有的色泽和气、滋味，同时应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 香菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 豆皮应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.17 香辛料（草果、甘草、桂皮、茴香、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、色泽和杂质；嗅其气味，温水漱口后，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂物	

## 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
	蔬菜 酱卤菜肴	食用菌 酱卤菜肴	豆类 酱卤菜肴	籽类 酱卤菜肴	藻类 酱卤菜肴	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 7					GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	≤ 0.9	≤ 0.4	≤ 0.18	≤ 0.9(干重计)	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	≤ 0.5	≤ 0.5	≤ 0.5	-	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	-	≤ 0.5	-	-	-	GB 5009.15
汞（以 Hg 计），mg/kg	-	≤ 0.1	-	-	-	GB 5009.17
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	-	-	-	-	≤ 0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	-	≤ 0.5	-	-	≤ 0.5	GB 5009.28

\* 本项目严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
<sup>a</sup> 该指标适用于添加山梨酸钾产品的检验。

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	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 第二法

<sup>a</sup> 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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素应符合 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、净含量及允许短缺量、食用盐、大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以莲藕、土豆、海带结、海白菜、笋片、香菇、金针菇、毛豆、花生、豆皮中的一种为主要原料，经清洗、修整后，再添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、植物油（大豆油）、酱油、鸡精、味精、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、香辛料（草果、八角、甘草、桂皮、茴香、花椒）中的几种辅料，进行卤制后，真空包装、灭菌加工而成的即食性预包装酱卤菜肴。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，参考 DBS32/ 005《食品安全地方标准 方便菜肴》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。

喜爷食品（河南）有限公司