



410794S-2018



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0002S-2018

熟卤蔬菜制品

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊陆翼、王军杰。

H N

Q B

熟卤蔬菜制品

1 范围

本标准规定了熟卤蔬菜制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（毛豆、带壳花生、土豆、莲藕）、腌渍蔬菜（白萝卜条）中的一种为原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、焯水或不焯水，加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）、复合调味料【以香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成】中的几种，经配料、加水卤制或炒制或腌制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜毛豆、带壳花生、土豆、莲藕应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763的要求。

2.1.2 腌渍的白萝卜条应符合GB 2714 的要求。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716 的要求。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的要求。

2.1.5 味精应符合 GB 2720的要求。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的要求。

2.1.7 陈醋、白醋应符合GB 2719的要求。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的要求。

2.1.9 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的要求。

2.1.10 生产加工用水应符合 GB 5749 的要求。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有各品种应有的性状	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各品种应有的色泽	
气、滋味	具有各品种应有的气、滋味，味感纯正，咸淡适口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 95	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^a (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33

注:^a仅限于熟卤腌渍蔬菜
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^3	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

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 规定执行。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂品种及使用限量应符合 GB 2760 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、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

熟卤蔬菜制品是以新鲜蔬菜（毛豆、带壳花生、土豆、莲藕）、腌渍蔬菜（白萝卜条）中的一种为原料，经预处理、去皮或不去皮、分切或不分切、焯水或不焯水，加入大豆油、食用盐、陈醋、白醋、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）、复合调味料【以（香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）为原料，加入大豆油和水，经煮沸、过滤、加工而成）】中的几种，经配料、加水卤制或炒制或腌制、冷却、包装等工艺加工制成的。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，参照相关标准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。

河南阿杰食品有限公司