



413441S-2018



南阳市露扬食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2018

---

# 蔬菜酱

2018-11-14 发布

2018-11-14 实施

---

南阳市露扬食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由南阳市露扬食品有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：张震。

本标准自发布之日起替代：Q/NLS0001S-2017（备案号：410794S-2017）。

H N

Q B

# 蔬菜酱

## 1 范围

本标准规定了蔬菜酱的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以大葱、芹菜、香菜、洋葱、大蒜、胡萝卜、辣椒干、鲜辣椒、鲜姜、萝卜、香菇、豆腐干、花生为原料，大葱、芹菜、香菜、洋葱、大蒜、胡萝卜、辣椒干、鲜辣椒、鲜姜、萝卜（清洗、切条、晒干）经清洗、晾干、切丁，香菇（清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸），豆腐干（切丁），花生（炒制、打碎），添加罗汉果（磨粉）、菜籽油或大豆油、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、食用醋、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、泡椒、蚝油、豆瓣酱、番茄酱，添加一种或多种香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、香叶粉、小茴香粉、花椒粉）经混合熬制，添加山梨酸钾调配、罐装、杀菌、包装而成的蔬菜酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.3 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.4 鲜姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.5 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 食用醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.15 泡椒应符合 DBS50/ 005 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.19 香辛料粉（孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、香叶粉、小茴香粉、花椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.24 花生应符合应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 香菜、鲜辣椒应无虫蛀，无腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.29 辣椒干应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.30 萝卜应符合 SB/T 10159 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	半固态均匀浓稠酱状	取适量试样于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有蔬菜酱应有的色泽	
气、滋味	具有该产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼外来可见杂质	

## 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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中的 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	10000	GB 4789.10 第二法

注 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 GB14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大葱、芹菜、香菜、洋葱、大蒜、胡萝卜、辣椒干、鲜辣椒、鲜姜、萝卜、香菇、豆腐干、花生为原料，大葱、芹菜、香菜、洋葱、大蒜、胡萝卜、辣椒干、鲜辣椒、鲜姜、萝卜（清洗、切条、晒干）经清洗、晾干、切丁，香菇（清洗、浸泡、切条或丁、菜籽油或大豆油油炸），豆腐干（切丁），花生（炒制、打碎），添加罗汉果（磨粉）、菜籽油或大豆油、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、食用醋、鸡精调味料、呈味核苷酸二钠、泡椒、蚝油、豆瓣酱、番茄酱，添加一种或多种香辛料（辣椒粉、孜然粉、桂皮粉、高良姜粉、香叶粉、小茴香粉、花椒粉）经混合熬制，添加山梨酸钾调配、罐装、杀菌、包装而成的蔬菜酱。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》有关规定，参照《调味料产品生产许可证审查细则》和 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》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。

南阳市露扬食品有限公司

QB