



411650S-2018



南阳市露扬食品有限公司企业标准

Q/NLS 0001S-2018

---

# 蔬菜酱

2018-06-05 发布

2018-06-05 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。

本标准自发布实施日起替代(Q/NLS 0001S-2017 蔬菜酱, 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分类、要求、试验方法、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、胡萝卜、鲜姜、萝卜经清洗、晾干、切丁，添加香菇（清洗、浸泡、切条、油炸）、豆腐干（切丁、油炸）、花生（炒制、打碎）、罗汉果（磨粉）、菜籽油或大豆油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、月桂粉、桂皮粉、良姜粉）中的几种或全部为原料，经混和熬制、添加山梨酸钾调配、灌装、杀菌、包装加工而成的蔬菜酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 大葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.2 芹菜应符合NY/T 580的规定。
- 2.1.3 香菜应无虫蛀，无腐败，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.4 洋葱应符合GH/T 1139的规定。
- 2.1.5 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.6 鲜姜应符合GH/T 1172的规定。
- 2.1.7 萝卜应符合SB/T 10159的规定。
- 2.1.8 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。
- 2.1.9 豆腐干应符合GB/T 23494的规定。
- 2.1.10 花生应符合应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.11 罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2015年一部的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716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 谷氨酸钠（味精）应符合GB 2720和GB/T 8967的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。

2.1.18 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.19 香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、月桂粉、桂皮粉、良姜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.21 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性状	半固态	从混合均匀的样品中取出适量被测样品，倒入洁净的白瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色泽	具有该产品特有的色泽	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 15	GB 5009.44
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
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
*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 <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 中的平板计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

酵母 (CFU/g)	5	2	$10^2$	$10^3$	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25 g)	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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大葱、芹菜、香菜、洋葱、胡萝卜、鲜姜、萝卜经清洗、晾干、切丁，添加香菇（清洗、浸泡、切条、油炸）、豆腐干（切丁、油炸）、花生（炒制、打碎）、罗汉果（磨粉）、菜籽油或大豆油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、酿造酱油、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、月桂粉、桂皮粉、良姜粉）中的几种或全部为原料，经混和熬制、添加山梨酸钾调配、灌装、杀菌、包装加工而成的蔬菜酱。

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