



412495S-2018



河南九棵树农业发展有限公司企业标准

Q/HJKS 0003S-2018

香椿小菜

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

河南九棵树农业发展有限公司 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》规则编写。

本标准由河南九棵树农业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范会贞、王慧恒、葛强。

H N

Q B

香椿小菜

1 范围

本标准规定了香椿小菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香椿(经挑选、清洗、腌制、清洗脱盐、脱水、斩断)为主要原料,添加大豆油、芝麻、辣椒、花生、花椒、八角(花椒、八角经粉碎)、鲜葱、鲜姜、大蒜(鲜葱、鲜姜、大蒜经挑选、清洗、斩断)经过油炸,再添加芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酸菜、酸豆角(酸菜、酸豆角经挑选、清洗、斩断)、白醋、拉丝蛋白、山梨酸钾为辅料(注:辅料为部分或全部产品添加),经配制、搅拌、灌装、包装加工而成的即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 香椿应清洁卫生无污染、无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 蔬菜中的要求。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.15 鲜姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.16 鲜葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.17 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.18 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 拉丝蛋白应符合 SB/T 10453 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	固体（带汁）	取样品 50g，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽，杂质，然后用温开水漱口，嗅其气味，品尝滋味。
色泽	绿色	
气味	有香椿固有香味，无异味	
滋味	咸、辣味或香味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤ 85.0	GB 5009.3
食盐（以氯化钠计）, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）, g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（KOH）, mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）, mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

*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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

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

应符合 GB 14881 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 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、食盐、亚硝酸盐、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香椿(经挑选、清洗、腌制、清洗脱盐、脱水、斩断)为主要原料,添加大豆油、芝麻、辣椒、花生、花椒、八角(花椒、八角经粉碎)、鲜葱、鲜姜、大蒜(鲜葱、鲜姜、大蒜经挑选、清洗、斩断)经过油炸,再添加芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酸菜、酸豆角(酸菜、酸豆角经挑选、清洗、斩断)、白醋、拉丝蛋白、山梨酸钾为辅料(注:辅料为部分或全部产品添加),经配制、搅拌、灌装、包装加工而成的即食产品。

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,参照调味料产品生产许可证审查细则(2006版)的要求制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九棵树农业发展有限公司