



410039S-2019



河南九豫全食品有限公司企业标准

Q/HJS 0005S-2019

---

# 酱卤菜肴

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

---

河南九豫全食品有限公司 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。

本标准由河南九豫全食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：彭希淡、郭振立、谢向前。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以蔬菜（莲藕、土豆、笋片）、食用菌（香菇、金针菇）、藻类（海带结、海白菜）、籽类（毛豆、花生）、豆制品（豆皮、豆筋、豆腐干、腐竹）、鱼豆腐中的一种为主要原料，经清洗，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、植物油（大豆油）、动物油（鸡油）（或不添加）、鸡精、味精、酱油（或不添加）、辣椒、花椒、八角、桂皮、白芷进行卤制、冷却、真空包装或气调（氮气）包装的即食酱卤菜肴。

## 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、海白菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 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、豆筋、豆腐干、腐竹应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 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 辣椒、花椒、八角、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.17 动物油（鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.18 氮气应符合 GB29202 的规定。
- 2.1.18 鱼豆腐应符合 GB 10136 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

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	豆制品酱 卤菜肴	籽类 酱卤菜肴	藻类 酱卤菜肴	鱼豆腐 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)	0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	0.5	0.5	0.5	-	-	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg ≤	-	-	-	-	-	0.1	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg ≤	-	0.5	-	-	-	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	-	0.1	-	-	-	-	GB 5009.17
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	-	-	-	-	0.5	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	-	-	-	20 <sup>a</sup>	-	-	GB 5009.22
				5.0 <sup>b</sup>			
* 本项目严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							
<sup>a</sup> 限花生类酱卤菜肴。 <sup>b</sup> 适用于其它籽类酱卤菜肴。							

## 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	
大肠菌群, CFU/g	5	1	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
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
<sup>b</sup> 适用于藻类酱卤菜肴。					

### 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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、大肠菌群(保质期不超过 7 天的产品除外)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于以蔬菜（莲藕、土豆、笋片）、食用菌（香菇、金针菇）、藻类（海带结、海白菜）、籽类（毛豆、花生）、豆制品（豆皮、豆筋、豆腐干、腐竹）、鱼豆腐中的一种为主要原料，经清洗，添加生活饮用水、食用盐、白砂糖、植物油（大豆油）、动物油（鸡油）（或不添加）、鸡精、味精、酱油（或不添加）、辣椒、花椒、八角、桂皮、白芷进行卤制、冷却、真空包装或气调（氮气）包装的即食酱卤菜肴。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。

河南九豫全食品有限公司

Q B