



410823S-2019



河南省大家旺食品有限公司企业标准

Q/HDJW 0004S-2019

熟卤菜

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

河南省大家旺食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省大家旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王钢强。

H N

Q B

熟卤菜

1 范围

本标准规定了熟卤菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜毛豆、新鲜带壳花生、新鲜土豆、海带、腐竹、莲藕、香菇、豆皮中的任意一种为原料，经预处理，加入菜籽油、大豆油、食用盐、白砂糖、味精和香辛料（八角、花椒、辣椒、桂皮、香叶、姜、砂仁、白芷、小茴香、七星椒、川花椒）中的几种加水卤制、浸泡或不浸泡、冷却、真空包装、杀菌或不杀菌工艺加工制成的熟卤菜。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 新鲜毛豆、新鲜带壳花生、新鲜土豆、莲藕应清洁卫生、无污染、无虫害、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.3 腐竹应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GB/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 豆皮应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 香辛料（八角、花椒、辣椒、桂皮、香叶、姜、七星椒、川花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 砂仁、白芷、小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.13 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	要 求	检验方法
色泽	具有各品种应有的色泽	从样品中取出 1 份，倒入一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性
性状	具有各品种应有的性状	

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	状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
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
		蔬菜 熟卤菜	食用菌 熟卤菜	豆类 熟卤菜	籽类 熟卤菜	藻类 熟卤菜	
水分, g/100g	≤	95.0					GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0					GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.9	0.9	0.4	0.18	0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	-	0.5	-	-	-	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	-	0.1	-	-	-	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) (KOH), 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 仅限于熟卤腌制蔬菜							
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							

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				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 (除藻类熟卤菜之外的产品)	5	2	10	10^3	GB 4789.3 平板计数法
大肠菌群, CFU/g (仅适用于藻类熟卤菜的产品)	5	1	20	30	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, MPN/g (仅适用于藻类熟卤菜的产品)	5	1	100	1000	GB 4789.7

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

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应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

熟卤菜是以新鲜毛豆、新鲜带壳花生、新鲜土豆、海带、腐竹、莲藕、香菇、豆皮中的任意一种为原料，经预处理，加入菜籽油、大豆油、食用盐、白砂糖、味精和香辛料（八角、花椒、辣椒、桂皮、香叶、姜、砂仁、白芷、小茴香、七星椒、川花椒）中的几种加水卤制、浸泡或不浸泡、冷却、真空包装、杀菌或不杀菌工艺加工制成。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。

本标准规定了熟卤菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省大家旺食品有限公司