



410873S-2019



商丘华升生物科技有限公司企业标准

Q/SHS 0001S-2019

蔬菜制品

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

商丘华升生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由商丘华升生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：商丘华升生物科技有限公司。

本标准主要起草人：闫斌。

H N

Q B

蔬菜制品

1 范围

本标准规定了蔬菜制品的分类、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的蒲公英、黄花菜、萝卜苗、香椿叶、芝麻叶、桑叶、芥荠菜、红薯叶为原料，经挑选、高温漂烫、冷却、清洗、漂洗、真空包装、冷冻工艺加工制成的非即食蔬菜制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蒲公英、黄花菜、萝卜苗、香椿叶、芝麻叶、桑叶、芥荠菜、红薯叶：应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.2 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 |
|------|---------|-----------------------|---|
| 性 状 | 蒲公英蔬菜制品 | 具有原料本身的性状、不得有虫蛀、霉变现象。 | 从样品中取出 100g, 倒入一洁净白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味 |
| | 黄花菜蔬菜制品 | 具有原料本身的性状、不得有虫蛀、霉变现象。 | |
| | 萝卜苗蔬菜制品 | 具有原料本身的性状、不得有虫蛀、霉变现象。 | |
| | 香椿叶蔬菜制品 | 具有原料本身的性状、不得有虫蛀、霉变现象。 | |
| | 芝麻叶蔬菜制品 | 具有原料本身的性状、不得有虫蛀、霉变现象。 | |
| | 桑叶蔬菜制品 | 具有原料本身的性状、不得有虫蛀、霉变现象。 | |
| | 芥荠菜蔬菜制品 | 具有原料本身的性状、不得有虫蛀、霉变现象。 | |
| | 红薯叶蔬菜制品 | 具有原料本身的性状、不得有虫蛀、霉变现象。 | |
| 色 泽 | 蒲公英蔬菜制品 | 黄绿色或浅黄棕色 | |
| | 黄花菜蔬菜制品 | 黄绿色或浅黄棕色 | |
| | 萝卜苗蔬菜制品 | 黄绿色或浅黄棕色 | |
| | 香椿叶蔬菜制品 | 黄绿色或浅黄棕色 | |
| | 芝麻叶蔬菜制品 | 黄绿色或浅黄棕色 | |
| | 桑叶蔬菜制品 | 黄绿色或浅黄棕色 | |
| | 芥荠菜蔬菜制品 | 黄绿色或浅黄棕色 | |
| | 红薯叶蔬菜制品 | 黄绿色或浅黄棕色 | |
| 气、滋味 | | 气微、味淡、微苦涩、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 |
| 总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≤ | 2.0 | GB/T 12456 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ | 0.2 | GB 5009.12 |
| 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) ≤ | 0.2 | GB 5009.15 |
| 铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.123 |
| 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤ | 0.01 | GB 5009.17 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤ | 3.0 | GB 5009.33 |
| 六六六(HCH)/(mg/kg) ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 滴滴涕(DDT)/(mg/kg) ≤ | 0.05 | GB/T 5009.19 |
| 甲胺磷/(mg/kg) ≤ | 0.05 | NY/T 761 |
| 敌敌畏/(mg/kg) ≤ | 0.2 | NY/T 761 |
| 杀螟硫磷/(mg/kg) ≤ | 0.5 | NY/T 761 |
| 氯菊酯/(mg/kg) ≤ | 1.0 | GB/T 5009.146 |

注：*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 | 采样方案及限量 | | | | 检验方法 |
|-----------------|---------|---|-----|------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数/(CFU/g) ≤ | 100000 | | | | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/(MPN/g) ≤ | 3 | | | | GB 4789.3MPN 计数法 |
| 霉菌/(CFU/g) ≤ | 500 | | | | GB 4789.15 |
| 酵母/(CFU/g) ≤ | 500 | | | | |
| 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 |

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检测。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以新鲜的蒲公英、黄花菜、萝卜苗、香椿叶、芝麻叶、桑叶、荠荠菜、红薯叶为原料，经挑选、高温漂烫、冷却、清洗、漂洗、真空包装、冷冻工艺加工制成的非即食蔬菜制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了蔬菜制品的分类、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。

商丘华升生物科技有限公司

H N

Q B