

Q/WLJ

四川万良食品科技有限公司企业标准

Q/WLJ0003S-2023

调味蔬菜制品

2023年05月09日予以备案

2023-03-25 发布

2023-04-25 实施

四川万良食品科技有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	3
4 检验规则	6
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	6

2023年05月09日予以备案

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、SB/T 10439《酱腌菜》，并结合产品特性，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》要求，起草了《调味蔬菜制品》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川万良食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：四川万良食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张万良、王恩琼、王永红。

2023年05月09日予以备案

调味蔬菜制品

1 范围

本标准规定了调味蔬菜制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于新鲜或盐渍、干制蔬菜[大叶芥菜(青菜)、卷心菜、菱角、甘蓝、苦瓜、木瓜、大豆、辣椒、竹笋、榨菜、大头菜、莴笋、黄秋葵、小白菜、菜苔、青花菜、菜豆、扁豆、蚕豆、刀豆、豌豆、南瓜、西葫芦、菜瓜、佛手瓜、生菜、油麦菜、甘薯、玉米、贡菜、宝塔菜、莲藕、芦笋、蕨菜、香椿、龙须菜、黄花菜、萝卜、土豆、茄子、大白菜、花椰菜、豇豆、黄瓜、冬瓜、丝瓜、菠菜、豆芽、生姜、茭白、山药、黑木耳、海带)等中的一种或多种为原料,辅以金针菇、鸡枞菌、茶树菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、杏鲍菇、草菇、美味牛肝菌、松茸、香菇、平菇、芹菜、大蒜、花生、泡生姜、泡辣椒、泡青菜、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、味精、芝麻、枸杞、藤椒油、豆豉、十三香(香辛料复合粉)、白砂糖、鸡精调味料、白酒、食醋、酱油、郫县豆瓣、花椒、胡椒、八角、桂皮、孜然、茴香、山奈、香叶、酵母抽提物等中的一种或多种,添加或不添加食品添加剂、食用香精,经挑选、清洗、酸渍或不酸渍、盐渍或不盐渍、晾晒或不晾晒、发酵或不发酵、成型、烫漂或不烫漂、脱水、拌料或炒制、调味、包装、杀菌或不杀菌而成的即食或非即食的调味蔬菜。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB/T 1532 花生
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6192 黑木耳
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10416 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 10781.1 白酒
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12456 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18672 枸杞
GB/T 20554 海带
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB/T 22267 孜然
GB 22556 豆芽卫生标准
GB/T 23188 松茸
GB/T 23189 平菇
GB/T 23191 牛肝菌 美味牛肝菌
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 42464 豆豉质量通则
GH/T 1013 香菇
LY/T 1673 山野菜
LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）
NY/T 455 胡椒
NY/T 580 芹菜
NY/T 578 黄瓜
NY/T 581 茄子
NY/T 583 结球甘蓝

NY/T 691 番木瓜
 NY/T 706 加工用芥菜
 NY/T 760 芦笋
 NY/T 776 丝瓜
 NY/T 777 冬瓜
 NY/T 833 草菇
 NY/T 835 茭白
 NY/T 962 花椰菜
 NY/T 963 苦瓜
 NY/T 964 菠菜
 NY/T 965 豇豆
 NY/T 1267 萝卜
 NY/T 1583 莲藕
 SB/T 10332 大白菜
 SB/T 10371 鸡精调味料
 DBS51/ 008 食品安全地方标准 花椒油
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜（卷心菜、菱角、山药、竹笋、青菜、榨菜、大头菜、茼蒿、黄秋葵、小白菜、菜苔、青花菜、菜豆、扁豆、蚕豆、刀豆、豌豆、南瓜、西葫芦、菜瓜、佛手瓜、生菜、油麦菜、甘薯、玉米、贡菜、宝塔菜）应新鲜、无腐烂、无杂质并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.2 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 3.1.3 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 3.1.4 蕨菜、香椿、龙须菜、黄花菜应符合 LY/T 1673 的规定。
- 3.1.5 甘蓝应符合 NY/T 583 的规定。
- 3.1.6 苦瓜应符合 NY/T 963 的规定。
- 3.1.7 木瓜应符合 NY/T 691 的规定。
- 3.1.8 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.9 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 3.1.10 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 3.1.11 茄子应符合 NY/T 581 的规定。
- 3.1.12 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 3.1.13 花椰菜应符合 NY/T 962 的规定。
- 3.1.14 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 3.1.15 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 3.1.16 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 3.1.17 丝瓜应符合 NY/T 776 的规定。
- 3.1.18 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 3.1.19 豆芽应符合 GB 22556 的规定。

- 3.1.20 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.21 茭白应符合 NY/T 835 的规定。
- 3.1.22 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.23 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 3.1.24 金针菇、鸡枞菌、茶树菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菌、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.25 草菇应符合 NY/T 833 的规定。
- 3.1.26 美味牛肝菌应符合 GB/T 2319 的规定。
- 3.1.27 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 3.1.28 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 3.1.29 平菇应符合 GB/T 23189 的规定。
- 3.1.30 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.31 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.32 盐渍蔬菜、泡生姜、泡辣椒、泡青菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.33 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.34 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.35 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.36 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.37 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 3.1.38 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.39 藤椒油应符合 DBS51/ 008 或备案有效企业标准的规定。
- 3.1.40 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 3.1.41 十三香（香辛料复合粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.42 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.43 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.44 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 3.1.45 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.46 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.47 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.48 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.49 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 3.1.50 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.51 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.52 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 3.1.53 茴香、山奈、香叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.54 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.55 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.56 食品添加剂应符合相应的食品安全国家标准的规定。
- 3.1.57 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.58 水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有色泽	取适量样品倒入白瓷盘中，在充足的自然光下，观察其色泽、组织形态/性状，杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状，允许少量原辅料碎屑	
滋、气味	具有本产品固有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 97	GB 5009.3
固形物(g/100g)	≥ 50	GB/T 10786
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 18	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2.0	GB/T 12456
酸价 ^a (KOH)(以脂肪计)/(mg/g)	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 18	GB 5009.33
二氧化硫残留量 ^b (以SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 100	GB 5009.34

^a仅限于含油脂的产品。
^b仅限于配料中添加了焦亚硫酸钠的产品。

3.4 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(以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3

^a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。
^b仅限于即食性产品。

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量(以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 兽药残留限量

应符合 GB 31650 和国家有关规定。

3.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.11 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、固形物、食用盐、总酸、酸价、过氧化值、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项为本标准 3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）、3.5（致病菌限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 8 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 16 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。添加阿斯巴甜的产品应标明：阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月，或按产品标签、标识、说明书上标注的保质期执行。

2023年05月09日予以备案

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称		四川万良食品科技有限公司	
注册地址		四川省成都市大邑县沙渠街道龙冠社区5组14号	
法定代表人或负责人		张万良	
食品标准名称		调味蔬菜制品	标准编号 Q/WLJ0003S-2023
标准发布日期		2023-03-25	标准实施日期 2023-04-25
适用的食品类别		酱腌菜	
是否为集团公司备案		否	
适用单位		四川万良食品科技有限公司	
网上公示情况		已完成备案前公示(2023.03.27-2023.04.24),公示期间未收到意见和建议	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤18
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称,对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)(酱腌菜) ≤20
	其他说明	无	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处,本企业愿承担全部法律责任。			
企业(盖章): 企业法定代表人/负责人签字:		备案登记情况: 2023年05月09日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后,原备案自行废止。