

Q/MLX

马边六喜榨菜加工有限公司企业标准

Q/MLX0001S-2025



调味蔬菜

2025-02-08 发布

2025-03-02 实施

马边六喜榨菜加工有限公司 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..... 2

4 检验规则..... 4

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 5

前 言



依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《调味蔬菜》标准。

本标准由马边六喜榨菜加工有限公司提出。

本标准起草单位：马边六喜榨菜加工有限公司。

本标准主要起草人：黄梅。



调味蔬菜

1 范围

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

本标准适用于以新鲜或盐渍或干制蔬菜为原料，辅以食用菌及制品、藻类及制品、食用植物油、食糖、食用盐、豆瓣、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、蚝油、食用调味油、坚果与籽类及其制品、香辛料及其制品、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、调味料酒、白酒、黄酒等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、盐渍或不盐渍、脱盐或不脱盐、复水或不复水、整理、预煮或不预煮、脱水或不脱水、熟制或不熟制、调味、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的调味蔬菜。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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限量
GB 2763.1	食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
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 5009.44	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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
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 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
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 21999 蚝油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家市场监督管理总局令第100号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜应新鲜，无腐烂、无杂质，并符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.2 盐渍蔬菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.3 干制蔬菜应干燥，无霉变、无杂质，并符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.4 食用菌及制品应符合 GB 7096 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.5 藻类及制品应符合 GB 19643 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.7 食糖应符合 GB 13104 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 豆瓣应符合 GB/T 20560 或有关规定。
- 3.1.10 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.11 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 3.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.13 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.14 食用调味油、坚果与籽类制品应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.15 坚果与籽类应符合 GB 19300 或相应的食品标准或有关规定。

- 3.1.16 香辛料及其制品应符合 GB/T 15691 或相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.21 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.22 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.23 其他辅料应符合相应的食品标准或有关规定。
- 3.1.24 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。
- 3.1.25 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入白瓷盘中，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状，嗅其气味，尝其滋味，检查有无杂质。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形状/性状	
滋味、气味	具有本产品固有的滋味和气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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) ≤	94	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	8	GB 5009.44
总酸 ^a (以乳酸计)/(g/100g) ≤	2	GB 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤		
蔬菜制品(酱腌菜、干制蔬菜除外)	0.27	GB 5009.12
酱腌菜	0.45	
酸价 ^b (以脂肪计)/(KOH)(mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤		
酱腌菜	20	GB 5009.33
^a 仅适用于未添加酸度调节剂的产品；		
^b 仅适用于添加食用植物油的产品。		

3.4 微生物限量

即食产品应符合表 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/25 g表示)				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)	5	2	10	10^3	GB 4789.3 平板计数法
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
^a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。 注:表中“m=0/25 g”代表“不得检出每 25 g”。					

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763、GB 2763.1等国家标准和国家有关规定。

3.8 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。

3.9 净含量及允许短缺量

预先定量包装的产品按国家市场监督管理总局令第70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。

3.10 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方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、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)规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料的产品为一批。

4.5 抽样方法和数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量的成品进行检测,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满足检验用量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 和国家市场监督管理总局令第 100 号《食品标识监督管理办法》的规定;包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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,产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。