

Q/CJS

四川程锦食品有限公司企业标准

Q/CJS0002S-2025

风味蔬菜

2025-03-01 发布

2025-03-10 实施

四川程锦食品有限公司

发布



目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	2
4 技术要求	2
5 检验规则	5
6 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《风味蔬菜》标准。

本标准由四川程锦食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川程锦食品有限公司。

本标准主要起草人：赵宗明。



风味蔬菜

1 范围

本标准规定了风味蔬菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章的规定。

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/T 1532 花生
- GB/T 1534 花生油
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 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/T 8233 芝麻油

GB/T 10786 罐头食品的检验方法
 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 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 22346 栗产品质量等级
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 LY/T 1922 核桃仁
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SC/T 3202 干海带
 SC/T 3212 盐渍海带
 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第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》
 《中华人民共和国药典》（一部）

3 产品分类

3.1 调味蔬菜

以新鲜或腌渍蔬菜为原料，辅以食用菌及其制品、芸豆、海带、海白菜、花生、核桃仁、板栗、食用植物油、食用调味油、芝麻油、花生油、食用盐、豆瓣、酿造酱油、酿造食醋、食糖、熟制豆类、坚果与籽类及制品、香辛料及粉、食药物质、味精、鸡精调味料、调味料酒、酵母抽提物等中的多种，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、清洗、漂煮、成型、调配、包装、杀菌等工艺而成的即食性调味蔬菜。

3.2 清水蔬菜

以新鲜或腌渍蔬菜为原料，辅以食用盐和水，添加食品添加剂，经选料、腌渍（新鲜蔬菜）、脱盐、预煮、冷却、装袋、注液、包装等工艺而成的非即食性清水蔬菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜应新鲜，无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 或相应的食品安全标准或有关规定。
- 4.1.2 腌渍蔬菜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.3 食用菌及其制品应符合 GB 7096 或相应的食品安全标准或有关规定。
- 4.1.4 芸豆应符合 GB 2715 或相应的食品安全标准或有关规定。

- 4.1.5 海带应符合 SC/T 3202 或 SC/T 3212 的规定。
- 4.1.6 海白菜应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.7 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.8 核桃仁应符合 LY/T 1922 的规定。
- 4.1.9 板栗应符合 GB/T 22346 或相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 或相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.11 食用调味油、熟制豆类、坚果与籽类制品应符合相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.13 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 4.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.15 豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.18 食糖应符合 GB 13104 或相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.19 坚果与籽类应符合 GB 19300 或相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.20 香辛料及粉应符合 GB/T 15691 或相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.21 食物质应符合《中华人民共和国药典》(一部)或相应的食品标准有关规定。
- 4.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.24 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.26 其他辅料应符合相应的食品标准或有关规定。
- 4.1.27 食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定。
- 4.1.28 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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态/性状	
滋、气味	具有产品固有的滋味和气味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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
	调味蔬菜	清水蔬菜	
水分/(g/100 g) ≤	93	-	GB 5009.3
固形物/(g/100 g) ≥	-	30	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100 g) ≤	8	4	GB 5009.44

表 2 (续)

项 目	指 标		检验方法
	调味蔬菜	清水蔬菜	
总酸 ^a (以乳酸计)/(g/100 g)	≤ 2	—	GB 12456
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/100 g)	≤ 0.25	—	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.27 0.45		GB 5009.12
蔬菜制品（酱腌菜、干制蔬菜除外） 酱腌菜			
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	20		GB 5009.33
酱腌菜			
*仅适用于未添加酸度调节剂的产品；			
*仅适用于添加食用植物油的产品。			

4.4 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 ^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 ^b /(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 样品的采样和处理按GB 4789.1执行;					
^b 仅适用于即食蔬菜。					
注:表中“m=0/25 g”代表“不得检出每25 g”。					

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 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。

4.8 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。

4.9 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。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数(即食蔬菜)、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 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。

5.3.2 型式检验项为本标准4.2(感官要求)、4.3(理化指标)、4.4(微生物限量)规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取满足检验用量成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 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。

5.6 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。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 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；使用食药物质的产品，应按其公告规定标示：“适量食用，孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿等特殊人群不推荐食用”；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 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。

6.5 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。

