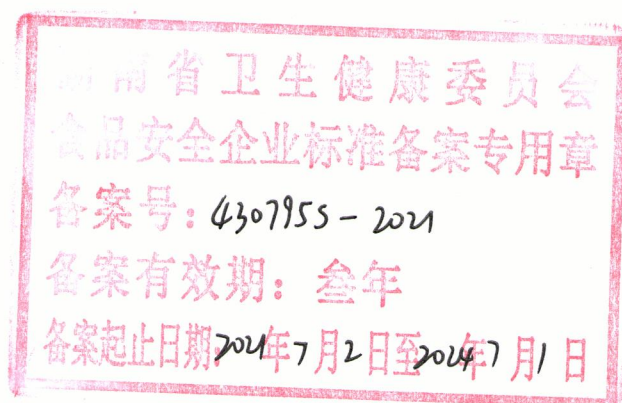


长沙市天心区天锦食品加工厂企业标准

Q/ATTJ 0001S-2021

食品安全企业标准

蔬菜预制菜



2021-05-31 发布

2021-07-01 实施

长沙市天心区天锦食品加工厂 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由长沙市天心区天锦食品加工厂提出。

本标准由长沙市天心区天锦食品加工厂起草。

本标准由长沙市天心区天锦食品加工厂负责解释。

本标准主要起草人：张代军。

本标准有效期三年。



生
业
标

蔬菜预制菜

1 范围

本标准规定了蔬菜预制菜的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以腌渍蔬菜或干制蔬菜为主要原料，食用植物油、食用盐、香辛料（罂粟除外）、酱油、味精、鸡精为辅料，添加食品添加剂，经浸泡、清洗、切分、脱水、拌料、炒制（或不炒制）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的蔬菜预制菜，需烹饪后食用的非即食食品。

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 2717	食品安全国家标准 酱油
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 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T 10371	鸡精调味料
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 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1腌渍蔬菜应符合GB 2714的规定。
- 3.1.2干制蔬菜应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.3食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.4食用盐应符合GB 2714的规定。
- 3.1.5香辛料（罂粟除外）应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.6酱油应符合GB 2717的规定。
- 3.1.7味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.8鸡精应符合SB/T 10371的规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽	将样品置于白色玻璃皿内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	具有产品应有的形态，无霉斑白膜	
气味与滋味	具有产品应有的滋味和气味，无酸败味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	20.0	GB 5009.33

^a仅限于以腌渍蔬菜为原料的产品。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量

致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

样品按批随机抽取，抽样数量为 2000g（不少于 30 个最小独立包装）。样品分成 2 份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 主要设备、生产工艺发生变化时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；
- 停产 3 个月以上恢复生产时；
- 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

6.3.1 运输应符合 GB 31621 的规定。

6.3.1 运输温度常温或 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

6.4.1 贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度常温或 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，杀菌产品常温贮存保质期为 9 个月，不杀菌产品 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为 9 个月。

