

醴陵市柒渔夫食品有限公司企业标准

Q/ZLQY 0001S-2024

食品安全企业标准 即食蔬菜制品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4334905-2024
备案日期：2024年6月25日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-06-10 发布

2024-06-30 实施

醴陵市柒渔夫食品有限公司 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》的规定起草。
本标准由醴陵市柴渔夫食品有限公司提出。
本标准由醴陵市柴渔夫食品有限公司起草。
本标准由醴陵市柴渔夫食品有限公司负责解释。
本标准主要起草人：宋志华。



即食蔬菜制品

1 范围

本标准规定了即食蔬菜制品的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）蔬菜或干制蔬菜或酱腌菜或蕨菜或木瓜丝为主要原料，猪油或食用植物油、鲜（冻）猪肉（或牛肉或鸡肉或鸭肉或鱼肉或其他畜禽肉类）及其可食内脏及副产品、腌腊肉制品、食用菌及其制品、干制水产品、淀粉制品、魔芋凝胶食品、干辣椒、剁辣椒、水、食用盐、酱油、蚝油、食醋、米酒、味精、鸡精调味料、白砂糖、芝麻、花生、大蒜、生姜、香葱、黄豆、发酵性豆制品、复合调味料、香辛料（罂粟除外）中的部分为辅料，添加食品添加剂，经挑选、清洗、浸泡（或不浸泡）、分切（或不分切）、腌制（或不腌制）、脱水（或不脱水）、调味、熟制（或不熟制）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的即食蔬菜制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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. 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. 6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789. 30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806. 5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
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第 70 号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	取适量样品置于白色瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味
组织形态	具有产品应有的形态，无霉斑白膜	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
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 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 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.24	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	20.0	GB 5009.33

3.5 微生物限量

3.5.1 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（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	3×10 ¹	10 ³	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品采集和处理按GB 4789.1执行

3.5.2 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（CFU/g）				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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25g	---	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0/25g	---	GB 4789.6

^a样品采集和处理按 GB 4789.1 执行。

^b仅适用于含畜禽肉制品的产品。

^c仅适用于含牛肉制品、发酵肉制品的产品。

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 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 04.02.02.03 及相关公告的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定检测。



4 生产加工过程中的卫生要求

生产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

在同一条件下，同一生产周期下，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样方法

随机抽取样品，抽样量不少于 1kg 且不少于 12 个包装单位。将样品平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品由检测部门抽样进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准全部项目，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

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

5.5 判定规则

5.5.1 检验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 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下,根据产品配方、工艺或包装方式不同,产品保质期为6个月、9个月或12个月。

