

Q/DWJ

云南滇味佳食品有限公司企业标准

Q/DWJ 0002 S—2024

卤素菜

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010369S-2024

备案日期: 2024年08月27日

2024-08-27 发布

2024-08-29 实施

云南滇味佳食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的卤素菜是以新鲜蔬菜、食用菌、水产品（海带、海白菜、裙带菜等）为主要原料，添加或不添加食用油、食用盐、香辛料、味精、食糖、调味料酒、鸡精调味料、食品添加剂等辅料，经预处理、卤制、冷却、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇味佳食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王正中。

省食品

号: 53

期:

卤素菜

1 范围

本标准规定了卤素菜的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜、食用菌、水产品（海带、海白菜、裙带菜等）为主要原料，添加或不添加食用油、食用盐、香辛料、味精、食糖、调味料酒、鸡精调味料、食品添加剂等辅料，经预处理、卤制、冷却、包装等工艺加工制成的卤素菜。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜（马铃薯、莲藕、玉米、花生、黄瓜、竹笋、花椰菜、莴笋、青花菜、榨菜、茄子、冬瓜、豌豆、菜豆、山药、香椿、贡菜、白菜、豇豆、四季豆等）：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.2 食用菌（金针菇、香菇、平菇、草菇、牛肝菌、鸡枞菌、羊肚菌、块菌、银耳、木耳等）：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.3 水产品（海带、裙带菜、海白菜等）：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.9 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.10 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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	具有相应产品应有的正常色泽。	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有相应产品应有的组织形态。	
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
米酵菌酸,mg/kg	≤ 0.25（仅限含银耳类制品）	GB 5009.189

3.4 污染物限量

应符合GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	0.24（限卤蔬菜）	GB 5009.12
	0.24（限以双孢蘑菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的卤食用菌）	
	0.8（限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料的卤食用菌）	
	0.4（限以草菇、羊肚菌、块菌、金针菇等为主料的卤食用菌）	
	0.8（限以银耳、木耳为主料的卤食用菌）（以干重计）	
	0.8（限以海带、海白菜、裙带菜等为主料的卤水产品）	

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

- 3.6.1 卤蔬菜、卤食用菌微生物限量应符合 GB 2714 的规定。
- 3.6.2 卤水产品微生物限量应符合 GB 19643 的规定。
- 3.6.3 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.9 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 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为4kg（不少于12个独立包装），样品分成两份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外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安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

本食品企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

云南滇味佳食品有限公司

备案单位（盖章）



2024年 08月 12 日

王正中

备案单位主要负责人（签字）

2024年 08月 12 日