

# Q/XMG

## 云南小马哥食品有限公司企业标准

Q/XMG 0004 S—2025

### 其他蔬菜制品

2025 - 12 - 19 发布

2025 - 12 - 21 实施

云南小马哥食品有限公司

发布



## 前 言

我公司生产的其他蔬菜制品是以新鲜蔬菜、食用菌中的一种或几种为主要原料，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、调味料、食品添加剂等辅料。经预处理、熟制或不熟制、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成。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 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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。

本标准由云南小马哥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李克平、马丽娟。



# 其他蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了其他蔬菜制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于其他蔬菜制品是以新鲜蔬菜、食用菌中的一种或几种为主要原料，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、调味料、食品添加剂等辅料。经预处理、熟制或不熟制、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的其他蔬菜制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本标准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：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及有关规定。
- 3.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 香辛料：应符合 GB 15691 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.8 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.9 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.10 调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.12 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 (限蔬菜制品) 0.24 (限以双孢蘑菇、平菇、香菇、榛蘑为主料的熟制食用菌) 0.8 (限以牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇为主料的熟制食用菌) 0.4 (限以草菇、羊肚菌、块菌、金针菇等为主料的熟制食用菌) 0.8 (限以银耳、木耳为主料的熟制食用菌)(以干重计)	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物限量

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。

## 4 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 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。



## 5.2 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2kg（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。

## 5.3 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，出厂检验项目应按相关规定和要求执行。

## 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。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。

## 5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，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。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 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。

### 6.4 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。



## 食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。

云南小马哥食品有限公司



马丽娟

备案企业（盖章）

备案企业主要负责人（签字）

2015年12月19日

2015年12月19日