

# Q/HTY

## 云南华泰园农业发展有限公司企业标准

Q/HTY 0001 S—2025

### 卤素菜

2025 - 09 - 12 发布

2025 - 09 - 14 实施

云南华泰园农业发展有限公司

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、卤制、冷却、包装、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 2762-2022《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》的规定制定，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。

本标准由云南华泰园农业发展有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：纳应峰。



# 卤素菜

## 1 范围

本标准规定了卤素菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于卤素菜是以新鲜蔬菜、食用菌、水产品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、卤制、冷却、包装、杀菌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 产品分类

按产品原料不同分为：单一型、混合型。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 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。

4.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.3 水产品：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。

4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB 15691 的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.8 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.9 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.10 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.12 调味料：应符合 GB 31644 的规定。

4.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 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。



#### 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。	

#### 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
米酵菌酸, mg/kg	≤ 0.25 (仅限含银耳类制品)	GB 5009.189

#### 4.4 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) 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、裙带菜等主料的卤水产品)	GB 5009.12

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 卤蔬菜、卤食用菌微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.6.2 卤水产品微生物限量应符合 GB 19643 的规定

4.6.3 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 4.7 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。



#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 6 检验规则

##### 6.1 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。

##### 6.2 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。

##### 6.3 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。

##### 6.4 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。

##### 6.5 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。

#### 7 标志、包装、运输、贮存

##### 7.1 标志

7.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

7.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

##### 7.2 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。



### 7.3 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。

### 7.4 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、本企业对接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》。

云南纳应峰农业发展有限公司



2015年09月12日

纳应峰

备案企业主要负责人（签

备案企业主要负责人（签字）

2015年09月12日