

Q/XXH

西双版纳鑫火贸易有限公司企业标准

Q/XXH 0001 S—2026

卤汁毛豆

2026-01-22 发布

2026-01-26 实施

西双版纳鑫火贸易有限公司

发布



前 言

我公司生产的卤汁毛豆是以新鲜毛豆为原料，加入食用盐、香辛料（如八角、花椒、桂皮等）等辅料，添加或不添加食用香精、食品添加剂，经挑选、清洗、预煮、冷却、卤制、真空包装、杀菌等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》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。

本标准由西双版纳鑫火贸易有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林凤。



卤汁毛豆

1 范围

本标准规定了卤汁毛豆的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜毛豆为原料，加入食用盐、香辛料（如八角、花椒、桂皮等）等辅料，添加或不添加食用香精、食品添加剂，经挑选、清洗、预煮、冷却、卤制、真空包装、杀菌等工艺加工而成。

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 毛豆：应为无病虫害、无损伤、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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
外 观	具有该产品应有的外观。	取适量样品放入白色盘中，置于自然光下，用目视法观察其外观、色泽、杂质，然后用味觉和嗅觉品尝、鉴别气味和滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽。	
气味、滋味	具有该产品应有的香气和滋味，无异味。	
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
水 分, g/100g ≤	85.0	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g ≤	8.0	GB 5009.42

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 ≤	0.2	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

应符合GB 29921的规定。

3.8 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。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.10 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一包装规格的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于20kg，抽样数量为2kg（不少于12个独立包装），分为2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前，经出厂检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验



正常情况下，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) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

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 的规定。

5.1.2 产品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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品贮存于清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混贮。产品应离地离墙堆放，分类堆码整齐，堆码高度以不损害产品和方便摆放和提取为宜。



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》。



备案企业（盖章）

备案企业主要负责人（签字）

2026 年 01 月 22 日

2026 年 01 月 22 日