

# Q/JLF

## 昆明家六福食品有限公司企业标准

Q/JLF 0005 S—2022

代替 Q/ JLF 0005 S-2021

### 风味蔬菜

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010111S-2022

备案日期: 2022年04月13日

2022-04-11 发布

2022-04-13 实施

昆明家六福食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的风味蔬菜是以杏鲍菇、平菇、白蘑菇、牛肝菌、松茸、鸡枞等食用菌或胡萝卜、莲藕、黄瓜、土豆、番茄等蔬菜为主要原料，添加（或不添加）柠檬、木瓜、酸角、梨、苹果等水果为辅料，添加（或不添加）食用盐、食用植物油、食用动物油、味精、鸡精、酱油、食醋、白砂糖、以及葱、姜、蒜、花椒、草果、八角等香辛料及调味料，经分拣、清洗、熟制、调配、灭菌、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/JLF 0005 S-2021《风味蔬菜》。

本标准由昆明家六福食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：钟凯。

省食品  
号: 53  
日期:

# 风味蔬菜

## 1 范围

本标准规定了风味蔬菜的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以杏鲍菇、平菇、白蘑菇、牛肝菌、松茸、鸡枞等食用菌或胡萝卜、莲藕、黄瓜、土豆、番茄等蔬菜为主要原料，添加（或不添加）柠檬、木瓜、酸角、梨、苹果等水果为辅料、添加（或不添加）食用盐、食用植物油、食用动物油、味精、鸡精、酱油、食醋、白砂糖、以及葱、姜、蒜、花椒、草果、八角等香辛料及调味料，经分拣、清洗、熟制、调配、灭菌、包装等工艺制成的风味蔬菜。

## 2 规范性引用文件

本标准中所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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 杏鲍菇、平菇、白蘑菇、牛肝菌、松茸、鸡枞等食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.2 胡萝卜、莲藕、黄瓜、土豆、番茄等蔬菜：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.3 柠檬、木瓜、酸角、梨、苹果等水果：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.10 食用动物油：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.11 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.12 葱、姜、蒜、花椒、草果、八角等香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 其他原辅料：应符合相应的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
色泽	具有该产品应有的正常色泽。	取适量的被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味与滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的形态，大小基本一致。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 理化指标

添加食用油的产品应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酸价 (以脂肪计) (KOH), (mg/g) ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227

### 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 ≤	0.8	GB 5009.12

### 3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

### 3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.7 微生物限量

3.7.1 微生物限量应符合GB 2714的规定。

3.7.2 致病菌限量应符合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，按照JJF 1070 规定的方法测定。

### 3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 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、同一工艺所生产同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于100个最小包装，总重不低于30kg。抽取样品不少于20个最小包装且总重不低于3kg。样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

### 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的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格，不得复检；其他指标有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混装混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，并有防潮、防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内。产品应离地离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混贮、混放。



## 备案单位承诺书

本食品安全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》。



备案单位(盖章)

钟凯

备案单位主要负责人(签字)

2022年03月25日

2022年03月25日