

四川阿宁食品有限公司企业标准

Q/SAN0004S-2025



蔬菜制品

2025-09-25发布

2025-10-25实施

四川阿宁食品有限公司 发布

目 次

1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 技术要求.....	2
5 检验规则.....	4
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	5



前 言

本公司参照 GB 2714 《食品安全国家标准酱腌菜》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则第1 部分：标准的结构和起草规则》要求，起草了《蔬菜制品》标准。

本文件是对Q/SAN0004S-2023《蔬菜制品》的修订，自本文件实施之日起，原Q/SAN0004S-2023同时废止

本文件与原文件Q/SAN0004S-2023相比，主要做了如下修改：

- 修改了产品范围
- 修改了规范性引用文件
- 修改了技术要求
- 修改了理化指标
- 新增术语和定义

本标准由四川阿宁食品有限公司提出

本标准起草单位：四川阿宁食品有限公司

本标准主要起草人：赵东海、苏婷



蔬菜制品



1 范围

本标准规定了蔬菜制品的技术要求、检验规则、试验方法、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章的规定

2 规范性引用文件

本标准中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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂柠檬黄

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》

《食品标识监督管理办法》



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 新鲜蔬菜及其制品

以新鲜蔬菜或干制新鲜蔬菜及其他新鲜蔬菜制品为原料，添加或不添加食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料(罂粟除外)等辅料，经筛选、清洗、卤制或不卤制、煮制、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、灭菌或不灭菌、添加或不添加食品添加剂等工艺加工制成的蔬菜制品。

3.2 腌渍蔬菜及其制品

以腌渍蔬菜为主要原料，添加或不添加食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料(罂粟除外)等辅料，经筛选、清洗、卤制或不卤制、煮制、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、灭菌或不灭菌、添加或不添加食品添加剂等工艺加工制成的蔬菜制品。

4 要求

4.1 原辅材料要求

4.1.1 新鲜蔬菜应具有其应有的色、香、味和形状，无虫蛀、腐败、变质或异味

4.1.2 清水竹笋应符合经依法备案有效企业标准的规定

4.1.3 腌渍蔬菜应符合 GB 2714 的要求

4.1.4 饮用水和生产用水应符合 GB 5749 的规定

- 4.1.5 复合调味料应符合 GB 31644 的要求
- 4.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.7 其他原辅料应符合相应的食品标准或有关规定
- 4.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的要求
- 4.1.9食品添加剂应符合相应的食品添加剂标准或有关规定



4.2 感官指标

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	具有本产品应有的色泽	取适量样品放入白瓷盘中，在充足 的自然光下，观察色泽、组织形态/ 性状，嗅其气味，尝其滋味，检查有无杂质。
滋味及气味	具有本产品应有的气味、滋味，无霉变及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形态，无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	6.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≤	2.0	GB/T 12456
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	蔬菜制品(酱腌菜、干制蔬菜除外)：0.27 蔬菜制品（酱腌菜）：0.45	GB 5009.12
亚硝酸盐“(以NaNO计) (mg/kg)	20.0	GB 5009.33
*仅限以腌渍蔬菜及其制品为主要原料的产品。		

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以25g表示)				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^3	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

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

4.9 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 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格方能出厂

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、食用盐、净含量、菌落总数、大肠菌群

5.2.3 检验频次：感官要求、净含量每批进行检验；食盐、菌落总数和大肠菌群不少于15天进行一次

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产三个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目为本标准4.2(感官要求)、4.3(理化指标)、4.4(微生物限量)规定的全部项目

5.4 组批

以同一原料、同一生产周期、同一工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于2kg(不低于8个最小销售包装)的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于4kg(不低于16个最小销售包装)的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

预包装产品的标签应符合GB7718、GB 28050 及相关规定。

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国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、无污染具有冷藏设施；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、防鼠、无异味具有冷藏设施的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，冷藏条件下，未灭菌的产品保质期不少于3天；常温条件下，灭菌产品保质期不高于6个月

