

Q/SWS

晟味（四川）食品科技有限公司企业标准

Q/SWS 0002 S—2025

蔬菜制品

2025-10-20 发布

2025-10-30 实施

晟味（四川）食品科技有限公司 发布



目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 检验规则	4
5 标志、标签、包装、运输和贮存和保质期	5



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《蔬菜制品》标准。

本标准由晟味（四川）食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：晟味（四川）食品科技有限公司。

本标准主要起草人：崔孝华。



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、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，适量添加或不添加味精、食用盐、酱油、蚝油、食醋、淀粉糖、食糖香辛料、酿造酱、郫县豆瓣、食用植物油、食用动物油脂、香辛料油、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料、番茄酱、料酒、黄酒、鱼露、酱腌菜、腐乳、芝麻酱、食品添加剂等中的一种或多种辅料，经预处理、漂烫或不漂烫、蒸煮或不蒸煮、调味、包装、灭菌等工艺加工而成的蔬菜制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；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。

- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 13662 黄酒
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣（含第1号修改单）
GB/T 21999 蚝油
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10324 鱼露
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒
NY/T 956 番茄酱
SB/T 10170 腐乳
LS/T 3220 芝麻酱
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》



3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜应无污染，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 3.1.2 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 3.1.4 酱油应符合GB 2717的规定。
- 3.1.5 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 3.1.6 食醋应符合GB 2719的规定。
- 3.1.7 淀粉糖应符合GB 15203的规定。
- 3.1.8 食糖应符合GB 13104的规定。
- 3.1.9 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 3.1.10 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.11 酿造酱应符合GB 2718的规定。
- 3.1.12 郫县豆瓣应符合GB/T 20560的规定。
- 3.1.13 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 3.1.14 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 3.1.15 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.16 番茄酱应符合NY/T 956的规定。

- 3.1.17 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 3.1.18 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 3.1.19 鱼露应符合SB/T 10324的规定。
- 3.1.20 酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 3.1.21 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 3.1.22 芝麻酱应符合LS/T 3220的规定。
- 3.1.23 食用动物油脂应符合GB 10146的规定。
- 3.1.24 食品添加剂应符合相应的国家标准的规定。
- 3.1.25 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.26 其他原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态。闻其气味，根据食用方法品尝其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状态	具有产品应有的状态，无正常视力可见外来异物	

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
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^a （以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 20	GB 5009.33
^a 仅适用于添加酱腌菜的产品。		

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量

应符合表3的规定

表 3 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g或/25ml表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 ^b	5	1	100 (CFU/g)	1000 (CFU/g)	GB 4789. 10
^a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 仅适用于即食类产品。					

3.4.2 微生物限量

应符合表 4 的规定

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b (CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789. 3 平板计数法
^a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行。					
^b 仅适用于即食类产品。					

3.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.8 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。

3.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

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 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。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 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3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；

4.3.2 型式检验项目为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于8个最小销售包装）的产品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（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，一份作为备检样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判定为合格。若出现不合格项时，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。

5 标志、标签、包装、运输和贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标识、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，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国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；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。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，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。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期以产品标签明示保质期为准。

