Q/XSW

四川新时味食品有限公司企业标准

Q/XSW0002S-2026

调味菜

2026-01-26 发布　　2026-02-10 实施

四川新时味食品有限公司　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 3
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

前　　言

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《调味菜》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川新时味食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川新时味食品有限公司。

本标准起草人：肖勇。

调味菜

1 范围

本标准规定了调味菜的技术要求、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/干制/冷冻/腌渍的蔬菜、新鲜/干制/冷冻/腌渍的食用菌、植物茎/叶/根/花、干果及其制品、水果及其制品、藻类及其制品等一种或几种为原料，辅以或不辅以其他辅料，添加或不添加食品添加剂，经原料验收、预处理、调配或不调配、加工、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺而成的调味菜。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

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 4789.2 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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量

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类

NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类

SB/T 10029 新鲜蔬菜分类与代码

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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》

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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜蔬菜应符合SB/T 10029 和备案有效的食品安全企业标准和有关食品安全要求。

3.1.2 干制蔬菜应符合NY/T 959 、NY/T 960 、NY/T 1393 的规定。

3.1.3 腌渍的蔬菜应符合GB 2714 的规定。

3.1.4 冷冻蔬菜应符合备案有效的食品安全企业标准和有关食品安全要求。

3.1.5 新鲜/干制/冷冻/腌渍的食用菌应符合GB 7096 和备案有效的食品安全企业标准和有关食品安全要求。

3.1.6 新鲜/干制/冷冻/腌渍的藻类应符合GB 19643 和备案有效的食品安全企业标准和有关食品安全要求。

3.1.7 植物茎/叶/根/花、干果及其制品、水果及其制品应符合备案有效的食品安全企业标准和有关食品安全要求。

3.1.8 食品用香精应符合GB 30616 的规定。

3.1.9 食品用香料应符合GB 29938 的规定。

3.1.10 其他辅料应符合相应食品安全标准要求或有关规定。

3.1.11 食品添加剂应符合相应食品添加剂标准或有关规定。

3.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	具有本产品固有的色泽	在自然光线条件下，观察容器密封情况、外观，并将内容物倒入洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、组织形态，嗅其香气，尝其滋味。
滋味、气味	具有本产品固有的滋味与气味，无异味	
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态	
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
食盐（以NaCl计）/（g/100g） ≤	15	GB 5009.44
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤		GB 5009.12
蔬菜制品（酱腌菜、干制蔬菜除外）	0.29	
酱腌菜	0.49	
过氧化值[a]（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐[b]（以$NaNO_2$计）/（mg/kg） ≤	20	GB 5009.33
总酸[b]（以乳酸计）/（g/100g） ≤	2.0	GB 12456
a 仅适用于添加油脂类的产品；b 仅适用于以酱腌菜为原料的产品。		

3.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]/(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
a 样品的分析与处理按GB 4789.1执行；b 仅适用于即食产品。					

3.5 致病菌限量

应符合GB 29921中即食果蔬制品（含酱腌菜）的规定。

3.6 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.10 生产加工过程卫生要求

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要求、食盐、过氧化值(仅限添加油脂类的产品)、总酸(仅限以酱腌菜为原料的产品)、亚硝酸盐(仅限以酱腌菜为原料的产品)、大肠菌群、菌落总数（仅限即食产品）、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 型式检验项为本标准规定的全部项目。

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满足检验用量的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取满足检验用量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。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。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

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050、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，自生产之日起，保质期按产品说明书或标签标识执行。