

石家庄市碧华食品贸易有限公司企业标准

Q/SBH 0002S-2019

风味茄子

备案号：131019S-2019
备案日期：2019年04月09日
有效日期：2024年04月08日

2019-02-26 发布

2019-02-26 实施

石家庄市碧华食品贸易有限公司 发布



前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了国家标准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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》，参考了GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、DBS 32/005《食品安全地方标准 方便菜肴》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由石家庄市碧华食品贸易有限公司提出。

本标准起草单位：石家庄市碧华食品贸易有限公司。

本标准主要起草人：乔志刚。

本标准代替并废止Q/SBH 0002S-2018《调味油炸茄子》。

本标准与Q/SBH 0002S-2018《调味油炸茄子》相比主要变化如下：

- 标准名称由调味油炸茄子变更为风味茄子；
- 删除了茄子经大豆油油炸工艺；
- 增加八角、甜面酱两种原料；
- 删除了出厂检验项目中的菌落总数；

本标准于2019年2月26日由石家庄市碧华食品贸易有限公司负责人董云涛批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年2月26日再次发布。

本标准所代替标准历次版本发布情况：Q/SBH 0002S-2018。



风味茄子

1 范围

本标准规定了风味茄子的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以茄子为主要原料，茄子经挑选、清洗、去皮、分切，添加大豆油、大葱、生姜、大蒜（葱姜蒜经挑选、清洗、去皮、分切）、酱油、花椒、八角、蚝油、味精、鸡精、白砂糖、食用盐、辣椒、甜面酱中的几种进行炒制调味、热灌装、冷却、包装制成的开袋即食或经过简单加热即可食用的风味茄子。

2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1535 大豆油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 5009.44 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 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- 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/T 18186 酿造酱油



GB/T 21999 蚝油
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
GB/T 30391 花椒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1791 大蒜等级规格
NY/T 1835 大葱等级规格
NY/T 1894 茄子等级规格
SB/T 10296 甜面酱
SB/T 10371 鸡精调味料

国家质量监督检验检疫总局令第75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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 茄子应符合 NY/T 1894 的规定。
- 3.1.2 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 3.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.4 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 3.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定，煎炸过程中还应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.11 味精应符合 GB/T 8967、GB 2720 的规定。
- 3.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.15 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.16 甜面酱应符合 SB/T 10296 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	棕色或棕褐色	取 50 克混合均匀的被测样品置于洁净的白瓷盘中，置于明亮处，观察其色泽、组织状态及杂质。嗅其气味，品尝其滋味
滋味和气味	具有炒制后的香味，无焦糊、酸败和其他异味	
组织形态	呈柔软片状，混合均匀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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)	≤ 4.5	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12

注：其他真菌毒素限量指标、污染物限量指标、农药最大残留限量指标应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

3.5 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批



由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 出厂检验

5.2.1 抽样方法和数量

同一批产品随机抽取10个独立包装(总重量不少于2kg)，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。微生物的采样按GB 4789.1规定执行。

5.2.2 检验项目

出厂检验项目为：感官要求、食盐、酸价、过氧化值、大肠菌群。

5.2.3 产品经检验合格后方可出厂。

5.3 型式检验

5.3.1 抽样方法和数量

抽样方法和数量同5.2.1。

5.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

5.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准的产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

6.3 贮存

产品应在清洁、干燥、通风避光、无虫害、无鼠害的仓库内贮存。不得与有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。



6.4 运输

产品运输工具应保持清洁卫生，运输过程中应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为6个月。

