

Q/SYNM

陕西尚元农牧科技发展有限公司企业标准

Q/SYNM 0003S—2022

卤素菜



Q/610000-13743S-2022
有效期至 20250527

2022 - 04 - 10 发布

2022 - 05 - 10 实施

陕西尚元农牧科技发展有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本标准由陕西尚元农牧科技发展有限公司提出。

本标准由陕西尚元农牧科技发展有限公司起草。

本标准主要起草人：豆全领。

本标准批准人：豆全领。

本标准属首次发布。



卤素菜

1 范围

本标准规定了卤素菜的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以花生、莲藕、土豆、竹笋、莴笋、豆腐干、豆腐皮、黑木耳、腐竹、素肠、鱼豆腐、海带为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤素菜。

2 规范性引用文件

下列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/T 317	白砂糖
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
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/T 1532	花生
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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6192	黑木耳
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
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/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186	酿造酱油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3106	马铃薯
NY/T 1583	莲藕
SB/T 10371	鸡精调味料
SC/T 3202	干海带
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

根据原辅料的不同产品可分为：卤花生、卤藕片、卤土豆片、卤竹笋、卤笋片、卤豆干、卤豆腐皮、卤木耳、卤腐竹、卤素肠、卤鱼豆腐、卤海带。

3.1 卤花生

以花生为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺等工艺制成的卤花生。

3.2 卤藕片

以莲藕为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤藕片。

3.3 卤土豆片

以土豆为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤土豆片。

3.4 卤竹笋

以竹笋为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤竹笋。

3.5 卤笋片

以茭笋为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤笋片。

3.6 卤豆干

以豆腐干为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤豆干。

3.7 卤豆腐皮

以豆腐皮为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤豆腐皮。

3.8 卤木耳

以黑木耳为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤木耳。

3.9 卤腐竹

以腐竹为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤腐竹。

3.10 卤素肠

以素肠为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤素肠。

3.11 卤鱼豆腐

以鱼豆腐为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤鱼豆腐。

3.12 卤海带

以海带为原料，适量添加食用盐、白糖、味精、鸡精、香辛料、酿造酱油(含焦糖色)，经预处理、切制或不切制、卤制、调味、内包、杀菌、包装等工艺制成的卤海带。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 花生：应符合 GB/T 1352 的规定。
- 4.1.2 莲藕：应符合 NY/T 1538 的规定。
- 4.1.3 土豆：应符合 LS/T 3106 的规定。
- 4.1.4 竹笋、莴笋：应新鲜，无虫蛀，无霉变。
- 4.1.5 豆腐干、豆腐皮：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.6 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。
- 4.1.7 腐竹、素肠：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.8 鱼豆腐：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.9 海带：应符合 SC/T 3202 的规定。
- 4.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.11 白糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.12 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.13 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.14 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.15 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.16 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1、表 2 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求					
	卤花生	卤藕片	卤土豆片	卤竹笋	卤笋片	卤豆干
色 泽	呈酱红色	呈酱色	呈酱黄色	呈淡黄色	呈翠绿色	呈酱黄色
滋味、气味	具有卤花生应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤藕片应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤土豆片应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤竹笋应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤笋片应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤豆干应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味
组织形态	组织形态完整，颗粒大小均匀					
杂 质	无正常视力可见外来异物					

表 2 感官要求

项 目	要 求					
	卤豆腐皮	卤木耳	卤腐竹	卤素肠	卤鱼豆腐	卤海带
色 泽	呈酱黄色	呈酱色	呈酱黄色	呈酱黄色	呈酱黄色	呈翠绿色
滋味、气味	具有卤豆腐皮应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤木耳应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤腐竹应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤素肠应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤鱼豆腐应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味	具有卤海带应有的特有气味和滋味，咸淡适中，无其他不良气味
组织形态	组织形态块型完整，大小均匀					
杂 质	无正常视力可见外来异物					

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 85.0
食用盐(以氯化钠计)/(g/100g)	≤ 6.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(ug/kg)	≤ 20 (仅限卤花生) 花生及其制品
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0 (仅限卤藕片、卤土豆片、卤竹笋、卤笋片、卤木耳、卤海带)
	≤ 0.5 (仅限卤豆干、卤豆腐皮、卤腐竹、卤素肠、卤鱼豆腐)
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤ 0.5 (仅限卤木耳)
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1 (仅限卤木耳)
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5 (仅限卤木耳)

4.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
沙门氏菌/25g	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	900

注：样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.7 污染物限量、真菌毒素限量及农药残留限量

污染物限量、真菌毒素限量、农药残留限量及其相应的检验方法应分别符合 GB 2762、GB 2761、GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取出样品放入清洁的白瓷盘中，置于自然光下，用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质；嗅其气味，用温水漱口后尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 食用盐：按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.3 黄曲霉毒素 B₁：按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.2.4 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.6 总汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.7 总砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.3 微生物限量

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线、同一班次生产的相同规格产品为一批。

6.2 抽样方法

所抽样品需为同一批次保质期内的产品，抽样样品的基数不得少于100个销售包装且总量不低于30kg，每批产品随机抽取20个销售包装且总量不低于3kg。将所抽样品平均分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品需经公司质检部门检验合格并附有合格证后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为：感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目为本标准规定的4.2~4.5项目。

6.3.2.2 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，则判该批产品合格品。检验项目有一项或一项以上不符合要求时，在该批产品中加倍取样，对不合格项目进行复检。复检结果为合格，则判该批产品合格品，若复检结果仍有一项不合格，则判该批产品不合格品。微生物限量有一项不合格，则判定为不合格，且不得进行复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，外包装标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品采用聚乙烯或聚丙烯材料包装，其材质要求应符合GB 4806.7或GB/T 10004的规定。外包装用瓦楞纸板箱包装，其材质要求应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、挤压，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。箱体离地面20cm，码高不得超过2.5m。

在符合本标准规定的条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为6个月。

