

Q/HXD

葫芦岛市兴岛蔬菜加工有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

炒制蔬菜

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

葫芦岛市兴岛蔬菜加工有限公司 发布

前 言

本标准严格按照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。

本标准代替Q/HXD 0001S-2017《炒洋葱》。

本标准与Q/HXD 0001S-2017《炒洋葱》相比，主要变化如下：

----修改了标准名称；

----更新了饮用文件；

----修改了感官要求；

----修改了理化指标；

----修改了微生物指标。

本标准由葫芦岛市兴岛蔬菜加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王岩松。

本标准所代替的历次版本发布情况为：

----Q/HXD 0001S-2014、Q/HXD 0001S-2017。

炒制蔬菜

1 范围

本标准规定了炒制蔬菜的范围，要求，检验规则，标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以洋葱或大蒜为原料，经挑选、剥皮、清洗、切分、添加食用植物油、猪油，经炒制、冷却、包装、冷冻等工艺制成的蔬菜制品。

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，仅所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（包括所有的修改单）本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 8937 食用猪油
- 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限量
- 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《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 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 洋葱、大蒜：应新鲜、无腐烂、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.3 食用植物油：应符合GB 2716的规定。

3.1.4 食用猪油：应符合 GB/T 8937 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 | 具有该产品特有色泽 | 取适量的样品，置于洁净白色瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 组织形态 | 泥状、允许有颗粒 | |
| 滋、气味 | 具有该品种特有的气味和滋味，无异味 | |
| 杂 质 | 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) | ≤ 0.28 | GB 5009.12 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg) | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |
| 总汞(以Hg计)/(mg/kg) | ≤ 0.01 | GB 5009.17 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |

3.4 微生物指标

应符合表3和表4的规定。

表3 微生物指标

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|--------------|-----------------------|---|----|-----------------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表4 致病菌限量

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示） | | | | 检验方法 |
|---------|-------------------------|---|-----------|------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | -- | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 |

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行。

3.7 生产加工过程

应符合GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料，同一次投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一组批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样数量应满足检验和留样要求，样品分为两份，一份检验，另一份留样备查。

4.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

4.3.1.1 检验项目

包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

4.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

4.3.2 型式检验

4.3.2.1 检验项目为本标准规定的全部项目。

4.3.2.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输及贮存。

5.1 标志、标签

5.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.1.2 标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

5.2 包装

内包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，外包装箱应符合相关标准的规定。

5.3 运输

5.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

5.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存在-18℃以下贮存，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

5.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，产品保质期见标签标示。。
