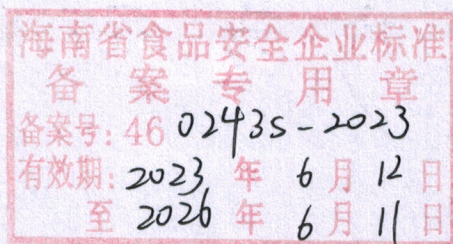


Q/HNLX

海南省食品安全企业标准

Q/HNLX 0001S—2023

捞汁凉拌菜



2023-06-01 发布

2023-06-20 实施

海南领鲜餐饮有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 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》的规定起草。

本标准由海南领鲜餐饮有限公司提出。

本标准由海南领鲜餐饮有限公司起草。

本标准起草人：潘丹、潘晓光。

本标准为首次发布。

捞汁凉拌菜

1 范围

本标准规定了捞汁凉拌菜的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章中规定的产品的生产控制、检验、贮运等环节。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
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 22479 花椒籽油
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜
SB/T 10005 蚝油
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 11192 辣椒油
SC/T 3202 干海带
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据产品的原料不同，产品分为以下几类：

3.1 蔬菜类捞汁凉拌菜

以新鲜蔬菜、魔芋丝中一种或多种为主要原料，添加或不添加水、食用盐、食用植物油、鸡精调味料、蚝油、食醋、味精、酱油、白砂糖、生姜、大葱、香辛料、调味料酒、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒为辅料，经原料前处理、焯水或不焯水、卤制或不卤制、调味或不调味、腌制或不腌制、外包装等生产工艺制成的捞汁凉拌菜的生产控制、检验、贮运等环节。

3.2 食用菌类捞汁凉拌菜

以食用菌及制品中一种或多种为主要原料，添加或不添加水、食用盐、食用植物油、鸡精调味料、蚝油、食醋、味精、酱油、白砂糖、生姜、大葱、香辛料、调味料酒、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒为辅料，经原料前处理、焯水或不焯水、卤制或不卤制、调味或不调味、腌制或不腌制、外包装等生产工艺制成的捞汁凉拌菜的生产控制、检验、贮运等环节。

3.3 豆制品类捞汁凉拌菜

以豆制品中一种或多种为主要原料，添加或不添加水、食用盐、食用植物油、鸡精调味料、蚝油、食醋、味精、酱油、白砂糖、生姜、大葱、香辛料、调味料酒、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒为辅料，经原料前处理、焯水或不焯水、卤制或不卤制、调味或不调味、腌制或不腌制、外包装等生产工艺制成的捞汁凉拌菜的生产控制、检验、贮运等环节。

3.4 畜、禽肉类捞汁凉拌菜

以鲜（冻）畜、禽产品中一种或多种为主要原料，添加或不添加水、食用盐、食用植物油、鸡精调味料、蚝油、食醋、味精、酱油、白砂糖、生姜、大葱、香辛料、调味料酒、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒为辅料，经原料前处理、焯水或不焯水、卤制或不卤制、调味或不调味、腌制或不腌制、外包装等生产工艺制成的捞汁凉拌菜的生产控制、检验、贮运等环节。

3.5 水产类捞汁凉拌菜

以鲜、冻动物性水产品、动物性水产制品、海带中一种或多种为主要原料，添加或不添加水、食用盐、食用植物油、鸡精调味料、蚝油、食醋、味精、酱油、白砂糖、生姜、大葱、香辛料、调味料酒、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒为辅料，经原料前处理、焯水或不焯水、卤制或不卤制、调味或不调味、腌制或不腌制、外包装等生产工艺制成的捞汁凉拌菜的生产控制、检验、贮运等环节。

3.6 蛋制品类捞汁凉拌菜

以蛋与蛋制品中一种或多种为主要原料，添加或不添加水、食用盐、食用植物油、鸡精调味料、蚝油、食醋、味精、酱油、白砂糖、生姜、大葱、香辛料、调味料酒、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒为辅料，经原料前处理、焯水或不焯水、卤制或不卤制、调味或不调味、腌制或不腌制、外包装等生产工艺制成的捞汁凉拌菜的生产控制、检验、贮运等环节。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜、大葱：应新鲜，成熟度适宜，无病虫害，无腐烂和霉变，同时应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4.1.2 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。

4.1.3 鲜、冻动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。

4.1.4 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。

4.1.5 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.6 食用菌及制品：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.7 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。

4.1.8 蚝油：应符合 SB/T 10005 的规定。

4.1.9 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.10 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.11 花椒油、藤椒油：应符合 GB/T 22479 的规定。

4.1.12 辣椒油：应符合 SB/T 11192 的规定。

4.1.13 调味料酒：应符合 SB/T 1041 的规定。

4.1.14 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.15 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

4.1.16 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.17 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.18 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.19 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.20 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.21 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

- 4.1.22 海带：应符合 SC/T 3202 的规定。
- 4.1.23 魔芋丝：无腐烂、霉变，同时应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。
- 4.1.24 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈该品种应有的色泽	取 100 g 的被检测样品置于一白色搪瓷皿中，在自然光下检查色泽、状态，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该品种应有的滋味、气味，无异味	
状 态	呈片状、块状或该品种应有状态，允许有香辛料颗粒分布其中；无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

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	
	蔬菜类 捞汁凉 拌菜	食用菌类 捞汁凉拌 菜	豆制品 类捞汁 凉拌菜	畜、禽肉 类捞汁凉 拌菜	水产类 捞汁凉 拌菜	蛋制品类 捞汁凉拌 菜		
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	0.25	0.25	0.25	0.45	0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	—	—	—	0.5	0.5 ^a 0.1 ^b	—	GB 5009.11
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	—	0.5	—	1.0	—	—	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	—	0.2 ^c	—	—	—	—	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	—	—	—	1.0	2.0	—	GB 5009.123
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	—	0.1	—	—	0.5 ^d	—	GB 5009.17
多氯联苯，μg/kg	≤	—	—	—	—	20.0 ^e	—	GB 5009.26
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	—	—	—	3.0	4.0	—	GB 5009.190
^a 适用于水产动物及其制品（鱼类及其制品除外）；								
^b 适用于鱼类及其制品；								
^c 香菇、羊肚菌、猴头菌、青头菌、鸡油菌、榛蘑、松茸、牛肝菌、鸡枞、多汁乳菇、松露、姬松茸、木耳、银耳及其制品的镉限量按 GB 2762 规定执行；								
^d 肉食性鱼类及其制品、金枪鱼及其制品、金目鲷及其制品、枪鱼及其制品、鲨鱼及其制品的甲基汞限量按 GB 2762 规定执行；								
^e 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。								
注：其他污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定。								

4.4 微生物限量

预包装产品微生物限量应符合表 3 及表 4 的规定。散装产品微生物限量应符合 表 4 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
注：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	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10
注：样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定，并按GB 2763规定的方法进行检验。

4.7 净含量

预包装食品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于1kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标、微生物指标检验，5个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由公司质量检验部门进行，预包装产品出厂检验项目包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。散装产品出厂检验项目包括感官要求。检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果出现不符合本标准要求的，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，且不得复检。

7 标签、标志、包装、运输与贮存

7.1 标签、标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。散装产品应在容器、外包装上标明食品的名称、成分或者配料表、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式、贮存条件等内容。包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品内包装应符合GB 4806.7的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品封口应严密，外包装应整洁，无明显破损，标签端正，图案清晰；外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

产品在本标准规定的运输、贮存条件下未经启封，保质期按产品标签标示执行。
