

# Q/FSY

## 抚顺市望花区森野山菜加工厂企业标准

Q/FSY 0003S-2024

### 水煮混合菜

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

抚顺市望花区森野山菜加工厂 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中亚硝酸盐指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺市望花区森野山菜加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：孙凡婷。

本标准属首次发布。

# 水煮混合菜

## 1 范围

本标准规定了水煮混合菜的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以盐渍山野菜、盐渍食用菌为主要原料，以食盐、盐渍蔬菜为辅料（或不添加），添加食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠），经清洗脱盐、预煮、冷却、精选、清洗、配料、真空包装、杀菌（或不杀菌）制成的非即食水煮混合菜。

## 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

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 5009.33 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/T 5461 食用盐

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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

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

LY/T 1673 山野菜

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

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》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1.1 盐渍山野菜：应符合 LY/T 1673、GB 2714 的规定。

3.1.2 盐渍食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

3.1.3 盐渍蔬菜：应符合 GB 2714 的规定。

3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.5 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.6 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.7 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.8 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	试验方法
色 泽	具有菜体应有的色泽	在自然光下，打开包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽和外观及杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味。
滋、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味、无异臭	
外 观	菜体整齐、均匀、无霉变	
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	试验方法
食用盐（以 Cl 计）/（%）	≤ 5.4	GB 5009.44
固形物含量/（%）	25-60	GB/T 10786
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 <sup>b</sup> （以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.2	GB 5009.15
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤ 19	GB 5009.33

a 无机砷限量可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。

b 甲基汞限量可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

#### 3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

Q/FSY 0003S-2024

2

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 / 25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3平板计数法

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 3.5 其他食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合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 规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 净含量偏差

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 规定方法测定。

### 3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经企业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 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线、同一班次生产的，同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、食用盐、大肠菌群、净含量、固形物含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

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

### 4.4.3 判定规则

产品经检验全部标准符合本标准要求时，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。微生物指标不得复检。

## 5 标志、包装、运输和贮存

Q/FSY 0003S-2024

### 5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 5.2 包装

产品包装采用聚乙烯材质、聚酯桶包装的，应符合 GB4806.7 的规定；采用复合食品包装袋，应符合 GB 4806.13 的规定；采用玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的规定。外包装应采用纸箱包装，应符合 GB/T 6543 标准的规定。其它包装材料应符合相应的标准的规定。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

### 5.4 贮存

产品应存放在阴凉、清洁、干燥、通风良好的库房内，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。底层产品应有垫板，离地不少于 10 cm，离墙不少于 20 cm。

在符合本标准规定条件下，且包装完好，产品自生产之日起，保质期按产品标签标注执行。

---



抚顺市望花区森野山菜加工厂  
《水煮混合菜》企业标准编制说明

### 一、目的

由于《水煮混合菜》无国家标准或行业标准，因此，我厂根据中国标准化法的规定制定《水煮混合菜》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

### 二、标准主要内容制订依据

本标准适用于以盐渍山野菜、盐渍食用菌为主要原料，以食盐、盐渍蔬菜为辅料（或不添加），添加食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠），经清洗脱盐、预煮、冷却、精选、清洗、配料、真空包装、杀菌（或不杀菌）制成的非即食水煮混合菜。

#### 原辅料要求

生产所用原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

盐渍山野菜：应符合 LY/T 1673、GB 2714 的规定。

盐渍食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

盐渍蔬菜：应符合 GB 2714 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 生产工艺：

盐渍蔬菜（或不添加）



盐渍山野菜、盐渍食用菌→清洗脱盐→预煮→冷却→精选→清洗→配料→真空包装→杀菌（或不杀菌）→非即食水煮混合菜

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参照 GB 2714-2015 《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中亚硝酸盐指标严于国家标准。其它指标根据产品实测值制定

### 三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，

无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

#### 四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求 色泽：  滋、气味：  外观：  杂质：	具有菜体应有的色泽 具有该品种应有的滋味和气味，无异味、无异臭 菜体整齐、均匀、无霉变 无肉眼可见外来杂质			
2	理化指标 食用盐（以 Cl <sup>-</sup> 计）/（%）： 固形物含量/（%）： 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）： 无机砷 <sup>a</sup> （以 As 计）/（mg/kg） 甲基汞 <sup>b</sup> （以 Hg 计）/（mg/kg） 镉（以 Cd 计）/（mg/kg） 亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤5.4 25-60 ≤0.3 ≤0.5 ≤0.1 ≤0.2 ≤19	≤0.3 ≤0.5 ≤0.1 ≤0.2 ≤20	GB 2762 GB 2762 GB 2762 GB 2762 GB 2762	符合 符合 符合 符合 严于
3	微生物指标 大肠菌群/（CFU/g）：	n=5, c=2, m=10CFU/g M=10 <sup>3</sup> CFU/g	n=5, c=2, m=10CFU/g M=10 <sup>3</sup> CFU/g	GB 2714	符合

(检测项目包括感官要求、理化指标、微生物指标)