

# Q/GGH

## 抚顺刚刚好食品有限公司企业标准

Q/GGH 0006S-2024

### 朝鲜族风味菜

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

抚顺刚刚好食品有限公司 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：标准的结构和编写》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》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。大肠菌群指标参照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由抚顺刚刚好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞华。

本标准属首次发布。

# 朝鲜族风味菜

## 1 范围

本标准规定了朝鲜族风味菜的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于分别以脱水蔬菜(黄瓜干、桔梗、贡菜等)、新鲜蔬菜(茄子、土豆、萝卜、藕、小根菜、白菜、苏子叶、菊芋、豇豆、黄瓜、蒜等)、非发酵豆制品(豆腐干类、腐竹类)、花生仁为主要原料,以辣椒面、蒜、姜、食用盐、绵白糖、味精、孜然粉、芝麻、食用植物油、酱油、食醋、麻油、芝麻油、天椒、圆葱为辅料,添加(或不添加)食品添加剂黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠,经原料处理、熟制(或不熟制)、配料、腌渍或拌制、包装制成的即食朝鲜族风味菜。

## 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/T 1445 绵白糖

GB/T 1532 花生

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2717 酱油卫生标准

GB 2719 食醋卫生标准

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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

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

## Q/GGH 0006S-2024

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 11761 芝麻
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB/T 22106 非发酵豆制品
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 30383 生姜
- LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）
- SB/T 10332 大白菜
- GH/T 1194 大蒜
- NY/T 581 茄子
- NY/T 578 黄瓜
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 965 豇豆
- NY/T 1267 萝卜
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- NY/T 1583 莲藕
- 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（2005）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 产品分类

按产品工艺不同分为：拌制类和腌渍类。

#### 3.1 拌制类

分别以脱水蔬菜（黄瓜干、桔梗、贡菜等）、非发酵豆制品（豆腐干类、腐竹类）、花生仁、新鲜蔬菜（茄子、土豆、萝卜、藕、小根菜、苏子叶、黄瓜、豇豆、菊芋等）为主要原料，以辣椒面、蒜、姜、食用盐、绵白糖、味精、孜然粉、芝麻、食用植物油、酱油、食醋、麻油、芝麻油、天椒中几种为辅料，经原料处理、熟制（或不熟制）、配料、拌制、包装制成的拌制类即食朝鲜族风味菜。

#### 3.2 腌渍类

以新鲜蔬菜（萝卜、白菜、蒜等）为主要原料，经原料处理、盐渍、清洗、控水，加入食用盐、

味精、绵白糖、蒜、姜、辣椒面、酱油、食醋、圆葱中几种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠，包装制成的腌渍类即食朝鲜族风味菜。

#### 4 要求

##### 4.1 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

- 4.1.1 白菜：应符合 SB/T 10332 的规定。
- 4.1.2 萝卜：应符合 NY/T 1267、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.3 茄子：应符合 NY/T 581、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.4 土豆：应符合 LS/T 3106、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.5 藕：应符合 NY/T 1583、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.6 圆葱：应符合 NY/T 1071、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.7 小根菜、苏子叶、菊芋：应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.8 蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.9 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.10 桔梗：应符合 NY/T 959、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.11 黄瓜干：应符合 NY/T 1393、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.12 贡菜：应符合 NY/T 960、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.13 天椒、辣椒面：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.14 食用盐：应符合 GB/T 5461 规定。
- 4.1.15 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.16 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.17 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.18 黄瓜：应符合 NY/T 578、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.19 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.20 孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.21 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.22 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.23 芝麻油：应符合 GB 8233 的规定。
- 4.1.24 麻油：应符合 GB 2716 及相关标准的规定。
- 4.1.25 豇豆：应符合 NY/T 965、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.26 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.27 豆腐干类、腐竹类：应符合 GB/T 22106 的规定。
- 4.1.28 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.29 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.30 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.31 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.32 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.33 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的规定。
- 4.1.34 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.2 感官要求

Q/GGH 0006S-2024

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求                    | 检验方法  |
|------|------------------------|---|
| 色 泽  | 具有每种产品应有的色泽            | 在自然光下，打开包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽和杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味。 |
| 滋、气味 | 具有明显的朝鲜族风味，辣、甜、咸适中，无异味 |   |
| 组织形态 | 具有每种产品应有的形态，脆嫩或软硬适宜    |   |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质              |   |

#### 4.3 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         |
|--|-------------|----------|--------------|
|  | 拌制类         | 腌渍类      |              |
| 水分/(%)                                     | ≤ 90.0      | 90.0     | GB 5009.3    |
| 食盐(以 Cl <sup>-</sup> 计)/(%)                | ≤ 8.4       | 4.8      | GB 5009.44   |
| 总酸(以乳酸计)/(%)                               | ≤ -----     | 2.0      | GB/T 5009.54 |
| <sup>a</sup> 蛋白质(g/100g)                   | ≥ 5.0       | ----     | GB 5009.5    |
| <sup>b</sup> 氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)           | ≥ 0.1       | 0.1      | GB/T 5009.54 |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg)                          | ≤ 0.2(蔬菜制品) | 0.4(酱腌菜) | GB 5009.12   |
| 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> )/(mg/kg)         | ≤ ----      | 20       | GB 5009.33   |
| <sup>c</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) | ≤ 20        | ----     | GB 5009.22   |

a: 仅限使用非发酵豆制品产品; b: 仅限使用酱油的产品; c: 仅限含花生产品。

#### 4.4 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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示) |   |           |                       | 检验方法           |
|--------------------------|--------------------------------------|---|-----------|-----------------------|----------------|
|                          | n                                    | c | m         | M                     |                |
| 大肠菌群 <sup>b</sup>        | 5                                    | 2 | 10 CFU/g  | 10 <sup>2</sup> CFU/g | 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                  | 5                                    | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g            | GB 4789.10     |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> | 5                                    | 0 | 0         | —                     | GB 4789.30     |
| 致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup>    | 5                                    | 0 | 0         | —                     | GB 4789.6      |

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行; b不适用于非灭菌发酵型产品;  
c仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品;

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

#### 4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.8 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。

#### 4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量部门检验或验收供方证明，合格后方可入库。

#### 5.2 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，一份留样备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

#### 5.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、蛋白质、大肠菌群、净含量。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每半年(或一年)进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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。

#### 5.5 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。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

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

#### 6.2 包装

Q/GGH 0006S-2024

产品内包装采用复合食品包装袋，应符合GB 9683的规定；外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准规定。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压、防摔。

### 6.4 贮存

产品贮存在 0-4℃冷藏的库房内，成品箱码放时底层应用垫板垫起，与地面和墙壁保持一定距离，离地不少于 10 cm，离墙不少于 20 cm。垫板材料应不吸潮、耐腐蚀、易清洗。不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，拌制类：冷藏贮存产品保质期为 45 天，冷冻贮存产品保质期为 90 天；腌渍类：冷藏贮存产品保质期为 90 天，冷冻贮存产品保质期为 180 天。





抚顺刚刚好食品有限公司  
《《朝鲜族风味菜》》企业标准编制说明

## 一、目的

由于《《朝鲜族风味菜》》无国家标准或行业标准，因此，抚顺刚刚好食品有限公司，根据中国标准化法的规定制定《《朝鲜族风味菜》》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、标准主要内容制定依据

本标准适用于分别以脱水蔬菜(黄瓜干、桔梗、贡菜等)、新鲜蔬菜(茄子、土豆、萝卜、藕、小根菜、白菜、苏子叶、菊芋、豇豆、黄瓜、蒜等)、非发酵豆制品(豆腐干类、腐竹类)、花生仁为主要原料，以辣椒面、蒜、姜、食用盐、绵白糖、味精、孜然粉、芝麻、食用植物油、酱油、食醋、麻油、芝麻油、天椒、圆葱为辅料，添加(或不添加)食品添加剂黄原胶、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠，经原料处理、熟制(或不熟制)、配料、腌渍或拌制、包装制成的即食朝鲜族风味菜。

### 原辅料要求

#### 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

白菜：应符合 SB/T 10332 的规定。

萝卜：应符合 NY/T 1267、GB 2762、GB 2763 的规定。

茄子：应符合 NY/T 581、GB 2762、GB 2763 的规定。

土豆：应符合 LS/T 3106、GB 2762、GB 2763 的规定。

藕：应符合 NY/T 1583、GB 2762、GB 2763 的规定。

小根菜、苏子叶、菊芋：应新鲜、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。

桔梗：应符合 NY/T 959、GB 2762、GB 2763 的规定。

黄瓜干：应符合 NY/T 1393、GB 2762、GB 2763 的规定。

贡菜：应符合 NY/T 960、GB 2762、GB 2763 的规定。

圆葱：应符合 NY/T 1071、GB 2762、GB 2763 的规定。

天椒、辣椒面：应符合 GB/T 30382 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 规定。

味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

绵白糖：应符合 GB /T 1445 的规定。

芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

黄瓜：应符合 NY/T 578、GB 2762、GB 2763 的规定。

食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

孜然粉：应符合 GB/T 22267 的规定。

姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

食醋：应符合 GB 2719 的规定。

芝麻油：应符合 GB 8233 的规定。

麻油：应符合 GB 2716 及相关标准的规定。  
 豇豆：应符合 NY/T 965、GB 2762、GB 2763 的规定。  
 酱油：应符合 GB 2717 的规定。  
 豆腐干类、腐竹类：应符合 GB/T 22106 的规定。  
 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。  
 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。  
 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。  
 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。  
 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。  
 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的规定  
 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

经原料处理→熟制（或不熟制）→配料→腌渍或拌制→包装

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》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅污染物限量指标严于国家标准。大肠菌群指标参照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其他指标根据产品实测值确定。  
 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                             | 企业标准的检测指示值  | 引用标准的检测指示值 | 依据（引用标准名称） | 是否符合引用依据 |
|----|----------------------------------|---|------------|------------|----------|
| 1  | 感官要求<br>色泽<br>滋、气味<br>组织形态<br>杂质 | 具有每种产品应有的色泽<br><br>具有明显的朝鲜族风味，辣、甜、咸适中，无异味。<br>具有每种产品应有的形态，脆嫩或软硬适宜<br>无肉眼可见外来杂质。 |            |            |          |

|                               |                                       |  |  |          |    |
|-------------------------------|---------------------------------------|--|--|----------|----|
| 2                             | 理化指标                                  |  |  |          |    |
|                               | 水分/(%)                                | ≤90.0 (拌制类)<br>≤90.0 (腌渍类)                       | 实测值  |          |    |
|                               | 食盐 (以 Cl <sup>-</sup> 计) / (%)        | ≤8.4 (拌制类)<br>≤4.8 (腌渍类)                         | 实测值  |          |    |
|                               | 总酸 (以乳酸计) / (%)                       | ≤2.0 (腌渍类)                                       | 实测值  |          |    |
|                               | 蛋白质 (g/100g)                          | ≥5.0 (拌制类)                                       | 实测值  |          |    |
|                               | 氨基酸态氮 (以氮计) / (g/100g)                | ≥0.1 (腌渍类)<br>≥0.1 (拌制类)                         | 实测值  |          |    |
|                               | 铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)                    | ≤0.2 (蔬菜制品)<br>≤0.4 (酱腌菜)                        | ≤0.3<br>≤0.5                                     | GB 2762  | 严于 |
|                               | 亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> ) / (mg/kg) | ≤20 (腌渍类)  | ≤20  | GB 2762  | 符合 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(ug/kg) | ≤20 (拌制类)                             | ≤20  | GB 2761  | 符合       |    |
| 3                             | 微生物指标                                 |  |  |          |    |
|                               | 大肠菌群/ (CFU/g)                         | n=5, c=2<br>m=10CFU/g<br>M=10 <sup>2</sup> CFU/g | n=5, c=2<br>m=10CFU/g<br>M=10 <sup>2</sup> CFU/g | GB 2714  | 符合 |
|                               | 沙门氏菌                                  | n=5, c=0<br>m=0                                  | n=5, c=0<br>m=0                                  | GB 29921 | 符合 |
|                               | 金黄色葡萄球菌                               | n=5, c=1<br>m=100CFU/g<br>M=1000CFU/g            | n=5, c=1<br>m=100CFU/g<br>M=1000CFU/g            | GB 29921 | 符合 |
|                               | 单核细胞增生李斯特氏菌                           | n=5, c=0<br>m=0                                  | n=5, c=0<br>m=0                                  | GB 29921 | 符合 |
| 致泻大肠埃希氏菌                      | n=5, c=0<br>m=0                       | n=5, c=0<br>m=0                                  | GB 29921   | 符合       |    |

(感官要求、理化指标、微生物指标)