

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案  
2104 093 S- 2023 号  
标准备案日期 2023年12月13日

# Q/FHS

## 抚顺韩尚食品有限公司企业标准

Q/FHS 0006S-2023  
代替 Q/FHS 0006S-2020

### 朝鲜族风味菜

2023-11-27 发布

2023-12-25 实施

抚顺韩尚食品有限公司 发布

Q/FHS 0006S-2023

## 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。

本标准代替 Q/FHS 0006S-2020《朝鲜族风味菜》。

本标准由抚顺韩尚食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩薇。

本标准所代替历次版本发布情况为：

Q/FHS 0006S-2020

# 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 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/FHS 0006S-2023

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，包装制成的的腌渍类即食朝鲜族风味菜。

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

- 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 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

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
*蛋白质(g/100g)	≥	5.0	-----	GB 5009.5
*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
*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各时；
- 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/FHS 0006S-2023

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。

---