

ICS 67.080.20

CCS X 26

T/CASME

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXXX—2023

卤制即食蔬菜制品

Stewed instant vegetable products

（征求意见稿）

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国中小商业企业协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 要求 2

5 检验规则 5

6 标志、包装、运输、贮存 5

7 保质期 6

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南金湘权食品有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：湖南金湘权食品有限公司、湖南金湘权网络科技有限责任公司、湖南金湘权餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：肖正奎、肖权、石为、彭青。

卤制即食蔬菜制品

1 范围

本文件规定了卤制即食蔬菜制品的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于卤制即食蔬菜制品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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. 26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009. 43	食品安全国家标准 味精中麸氨酸钠(谷氨酸钠)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/T 5737	食品塑料周转箱
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 8950	食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10781.1	白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB/T 14251	罐头食品金属容器通用技术要求
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 18186	酿造酱油
GB/T 19001	质量管理体系 要求
GB/T 22000	食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GB 25547	食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29202	食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
GB/T 30382	辣椒(整的或粉状)
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
NY/T 751	绿色食品 食用植物油
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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卤制即食蔬菜制品 **stewed instant vegetable products**

以新鲜蔬菜、速冻蔬菜或腌渍蔬菜中的一种或多种为主要原料，食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、香辛料（罂粟除外）、酱油、水、浓香型白酒（添加或不添加）、干辣椒（添加或不添加）等为辅料，经加工、包装而成的即食蔬菜制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料蔬菜应风味正常，无病虫害及腐烂、变质现象。应符合相关国家标准或行业标准以及 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.2 食用植物油应符合 NY/T 751、GB 2716 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 4.1.4 味精应符合 GB 5009.43、GB 2720 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 4.1.8 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1、GB 2757 的规定。
- 4.1.10 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.11 其他辅料：应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2 生产工艺要求

4.2.1 主要加工工艺

4.2.1.1 罐头工艺

原料验收 → 清洗修整 → 配料 → 熟制 → 冷却 → 装罐 → 封口 → 杀菌 → 成品入库。

4.2.1.2 散装工艺

原料验收 → 浸泡、清洗 → 配料 → 卤制 → 冷却 → 包装 → 成品入库。

4.1.1.3 盒装工艺

原料验收 → 清洗修整 → 配料 → 熟制 → 冷却 → 分切、装盒 → 成品入库

4.2.2 生产管理要求

4.2.2.1 生产卫生应符合 GB 14881、GB 8950 的相关规定。

4.2.2.2 生产管理体系应符合 GB/T 19001、GB/T 22000 的相关规定。

4.3 感官

4.3.1 散装工艺、盒装工艺卤制即食蔬菜制品的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 散装工艺、盒装工艺卤制即食蔬菜制品的感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质，鼻嗅其气味、品尝其滋味。
滋味与气味	具有该品种产品应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	具有产品应有的形态，无霉斑白膜	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3.2 罐头工艺卤制即食蔬菜制品的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 罐头工艺卤制即食蔬菜制品的感官要求

项目	要求	检验方法
容器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	GB/T 10786
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味与气味	具有该品种产品应有的滋味及气味，无异味	
组织形态	组织软硬适度，大小一致或接近一致，无肉眼可见外来杂质；允许有少量的碎屑，破损以质量计不超过固形物质量的 15%	

4.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物 ^a /(g/100g)	≥65	GB/T 10786
氯化钠含量/(g/100g)	≤2.0	GB 5009.44
^a 仅限罐头工艺。		

4.5 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.3	GB 5009.12
铅 ^a （以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤20.0	GB 5009.33
^a 仅限腌渍蔬菜为原料的产品。		

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 中的平板计数法
商业无菌 ^c					GB 4789.26
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于腌渍蔬菜为原料的产品。					
^c 仅限罐头工艺。					

4.6.2 致病菌限量应符合表 6 的规定。

表 6 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

4.8 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

在同一条件下，同一生产周期下，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

在成品库内从每批产品随机抽取，抽样基数不少于 100个 包装（或 30 kg），抽样数量不少于 30 个最小包装（或 2 kg）。样品平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应由检验部门逐批检验合格，方能出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本文件要求规定的全部项目。

5.4.2 正生产情况下，每一年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地、供应商发生变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- e) 停产超过 6 个月以上恢复生产时；
- f) 国家质量监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

除微生物指标外，检验项目如不符合本文件时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本文件时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 14251 的规定，氮气符合 GB 29202 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543、GB/T 5737 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输时温度应保持在 0℃~5℃。

6.3.2 应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 分装装配完毕后，应迅速冷藏，贮存温度应保持在 0℃~5℃。

6.4.2 成品冷库的温度监控和食品周转应由专人负责管理。应每隔 4 h 对成品冷库温度进行监控，当检测发现成品冷库温度超过 5℃ 时，应对储存食品的温度进行检测，食品表面温度超过 8℃ 的，应对食品质量进行评价，并采取纠偏措施。

6.4.3 应符合 GB 31621 的规定。

7 保质期

在符合规定的运输和贮存条件下，在包装完整未经启封的情况下，产品自生产之日起，保质期应符合以下要求：

- a) 密封包装产品保质期≤5 天；
 - b) 充气（氮气）包装产品保质期≤10 天；
 - c) 罐头包装保质期≤12 个月。
-