

CCS X 61
ICS 67.120.10

团 体 标 准

T/SCSSX 15.0—2025

《凉拌素菜》

Cold vegetarian dishes

2025-01-21 发布

2025-03-01 实施

四川省食品饮料产业协会 发布

目 录

| | |
|--------------------|---|
| 前 言..... | 1 |
| 1 范围..... | 2 |
| 2 规范性引用文件..... | 2 |
| 3 术语和定义..... | 3 |
| 4 产品分类..... | 3 |
| 5 技术要求..... | 3 |
| 6 检验准则..... | 6 |
| 7 标识、包装、贮存、运输..... | 7 |

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。

本文件由四川省食品饮料产业协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：成都天府智慧大厨房科技有限责任公司、铁骑力士食品有限责任公司、四川智琪食品有限公司、成都大学、四川省食品饮料产业协会、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、四川省华味天成食品有限公司、达州市宏隆肉类制品有限公司、四川肉链邦食品有限公司

本文件主要起草人：阳涌、熊伟、黄晓华、余杰、李晓燕、杨玉峰、崔钊伟、白婷、王学东、王小红、邓维琴、张其圣、林文涛、李丹阳、邓礼龙、赵永刚、王敬、邓静、荣黎飞

凉拌素菜

Cold vegetarian dishes

1 范围

本文件规定了凉拌素菜的定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于凉拌素菜的加工。

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，标注日期的引用文件，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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 凉拌素菜 cold vegetarian dishes

指采用以一种或多种植物性食材及其加工品为主要原料，熟制或不熟制后，辅以调味料，混拌后直接食用的菜品。

4 产品分类

4.1 按照熟制程度分

可分为生制凉拌菜类和熟制凉拌菜。

4.2 按照风味分

可分为香辣味、麻辣味、五香味、藤椒味等凉拌菜。

4.3 按照固形物含量分

可分为带汤汁类和不带汤汁类等凉拌菜。

4.4 按包装方式分

可分为菜料混装类和菜料分装类等凉拌菜。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 蔬菜、水果

应新鲜、无腐烂，且符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 豆制品

应符合GB 2712的规定。

5.1.3 粉条、粉丝、粉皮、凉粉等淀粉制品

应符合GB 2713的规定。

5.1.4 酱腌菜等

应符合GB 2714的规定。

5.1.5 谷物、豆类和薯类

应符合GB 2715的规定。

5.1.6 食用菌及其制品

应符合GB 7096的规定。

5.2 辅料要求

5.2.1 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.2.2 香辛料调味料

应符合 GB 2717、GB 2718、GB 2719、GB 10133、GB 13104、GB/T 15691、GB 31644 的规定。

5.2.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.2.4 其他辅料

应符合国家相关标准和有关规定

5.3 食品添加剂要求

5.3.1 不得添加防腐剂，其他食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

5.3.2 每个独立包装调料及产品中所使用的食品添加剂按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应使用。食品添加剂在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

5.4 产品品质要求

5.4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 凉拌素菜的感官指标

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|----|----|------|
|----|----|------|

| | | |
|------------------|---------------------------------------|--|
| 食材 | 大小均匀、整齐、无机械损伤、无异味及肉眼可见杂质，咀嚼无可感知的杂质。 | 液体样品取适量试样置于50mL烧杯中，固体样品取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。并用刀切后观察组织结构，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 |
| 油汤汁（限于含油料包或油汤汁类） | 汤色自然、油色鲜亮，无杂质、无异味。油汤混装的料包其内容物油汤配比应均一。 | |

5.4.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 凉拌素菜的理化指标

| 项目 | | 指标 | 检验方法 |
|-------------------------------------|-------------------|-------|-------------|
| 过氧化值/(g/100 g) | 限于坚果类、含油料包或油汤汁类 | ≤0.25 | GB 5009.227 |
| 酸价 (KOH)/(mg/g) | 限于坚果类，含油料包或油汤汁类 | ≤5.0 | GB 5009.229 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) | 腌渍蔬菜 | ≤20 | GB 5009.33 |
| 固形物含量 ^a | 符合产品标签上明示的固形物含量要求 | | * |

备注：

a 仅限含有汤汁的产品。

* 固形物检验：倾出内容物置于预先称重的圆筛（直径200mm，不锈钢织成，其直径为0.5mm，孔眼为0.85mm×0.85mm）上，适当倾斜筛子，不挤压自然沥干2min后，将圆筛和沥干物一并称重。按式（1）中计算固形物的含量。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中：X——固形物含量（g/100g）；m₁——产品沥干后加圆筛的质量，单位为克（g）；m₂——圆筛质量，单位为克（g）；m——产品标明净含量，单位为克（g）。

5.4.3 微生物限量要求

应符合表3及GB 29921相应食品类别（名称）项下的限量要求及国家有关规定。如果成品有多个产品类别组成，每个产品类别均应满足致病菌限量要求。致病菌限量在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

表3 微生物限量

单位为 CFU/g

| 项目 | 采样方案及限量 ^a （若非指定，均以/25g 或/25ml 表示） | | | | 检验方法 |
|------|--|---|-------|--------|-----------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数 | 5 | 1 | 10000 | 100000 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3 |

注：CFU：菌落形成单位指单位体积中的细菌、霉菌、酵母等微生物的群落总数；n：同一批次产品应采集的样品件数；c：最大可允许超出 m 值的样品数；m：微生物指标可接受水平限量值；M：微生物指标的最高安全限量值。样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

5.4.4 污染物和真菌毒素限量

污染物和真菌毒素限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2761 相应食品类别(名称)项下的限量要求。每个独立包装产品里所涉及到的污染物按照具体产品进行分开计算，如果无法分开，不应检出。污染物限量在不超过相应食品类别的前提下，总量应不超过单一食品类别最大限量要求。

5.4.5 净含量

符合 JJF 1070《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验准则

6.1 组批

以同一生产线、同一班次、同一批投料生产的同一生产日期、同一规格的产品为一组批。在每组批中随机抽取检验用样品和备用样品。

6.2 抽样

每批抽样数应满足检验需要。样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，应经生产企业质量检验部门检验合格后方可出厂

6.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、固形物、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目为本文件中 5.4 规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定；

- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产3个月以上，恢复生产时；
- d) 供需双方发生产品质量争议需要仲裁时；
- e) 相关主管部门提出型式检验要求时；
- f) 其他有必要进行型式检验时。

6.5 判定规则

出厂检验报告项目全部符合本标准要求时，判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格不得复检），如复检结果仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标识、包装、贮存和运输

7.1 标识

7.1.1 包装储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.7、GB 4806.8 等相关标准的规定。

7.3 贮存、运输

7.3.1 库房内应设有防尘、防蝇、防鼠等设施，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品共存放。

7.3.2 运输工具应清洁、干燥。运输过程中应避免日光直射、备有防雨防尘设施，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.3 冷藏（冷冻）类凉拌菜应在0~10℃（-18℃）条件下进行贮存和运输。