



411475S-2017



洛阳凯悦味食品有限公司企业标准

Q/LKS 0002S-2017

炒制芥菜丝（片）

2017-07-05 发布

2017-07-05 实施

洛阳凯悦味食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由洛阳凯悦味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何改应

H N
Q B

炒制芥菜丝（片）

1 范围

本标准规定了炒制芥菜丝（片）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芥菜为主要原料，精选、清洗、切丝或片、控水，配酿造食醋、花椒、辣椒、姜、大豆油、食用盐，经炒制、腌制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝（片）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 芥菜应新鲜、无霉斑、无腐烂、无污染、无空心，应符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 SB/T10040 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB2719 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB /T1535 和 GB2716 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB /T20293 的规定。
- 2.1.8 姜应符合 NY /T1193 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	细丝状或片状	取 100g 样品于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光条件下，观察其性状、色泽和杂质，然后用温开水漱口，嗅其气味，品尝其滋味。
色 泽	浅白色	
气 味	芥香气味，无异味	
滋 味	具有原料物质混合滋味，无哈喇味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
食盐（以氯化钠计）， g/100g ≤	3	GB 5009. 44
过氧化值(以脂肪计)， g/100g ≤	0. 25	GB 5009. 227
总砷（以As计）， mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 11
铅*（以Pb计）， mg/kg ≤	0. 8	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg ≤	5	GB 5009. 22
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）， mg/kg ≤	20	GB 5009. 33
备注*：铅的指标严于国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样 ^a 方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群（MPN/g）	5	2	0. 3	1. 5	GB 4789. 3 MPN 计数法
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	2	100	1000	GB 4789. 10 第二法
霉菌（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
酵母（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 15
备注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；

编制说明

本标准适用于以芥菜为主要原料，精选、清洗、切丝或片、控水，配酿造食用盐、花椒、辣椒、姜、大豆油、食用盐，经炒制、腌制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝（片）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了炒制芥菜丝（片）要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

洛阳凯悦味食品有限公司

2017 年 05 月 09 日