



410189S-2021



南阳市卧龙区果园酸菜加工厂企业标准

Q/NGSJ 0001S-2021

酸菜

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

南阳市卧龙区果园酸菜加工厂 发布

前 言

本标准由南阳市卧龙区果园酸菜加工厂提出并起草。

本标准起草人：张红。

H N
Q B

酸菜

1 范围

本标准规定了酸菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜雪里红为主要原料，经分拣、清洗、烫漂、装坛封闭、发酵、包装、灭菌、包装等工艺制成的酸菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜雪里红应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的酸味和滋味，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
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 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，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、总酸、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜雪里红为主要原料，经分拣、清洗、烫漂、装坛封闭、发酵、包装、灭菌、包装等工艺制成的酸菜。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，参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市卧龙区果园酸菜加工厂

H N
Q B