



413425S-2022



河南省黄豆黄食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

酱腌菜

2022-12-27 发布

2022-12-27 实施

河南省黄豆黄食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省黄豆黄食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：赵文雨。

H N
Q B

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（辣椒、姜、芥菜、小米辣、豆角、雪菜、萝卜、莲藕、竹笋、白菜、包菜、黄瓜、青菜、莴笋中一种或几种）为原料，添加食用盐，添加或不添加生活饮用水、香辛料【辣椒、花椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽中的几种】、味精、鸡精、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用酒精、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、辣椒红、高粱红、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种，经切制或不切制、腌制、调配、搅拌、灌装、包装加工而成的酱腌菜。

根据所用原辅料不同，产品分为单一型酱腌菜、混合型酱腌菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 抗坏血酸（又名维生素C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.17 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.18辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.21山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.24环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.28乙二胺四乙酸钠应符合GB 1886.100的规定。
- 2.1.29焦亚硫酸钠应符合GB 1886.7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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物	

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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 22.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0	GB 12456
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
^a 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97

^a 安赛蜜, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 阿斯巴甜, g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.1 (仅限于焦亚硫酸钠的产品)	GB 5009.34
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占GB 2760规定最大使用量的比例之和不应超过1。			

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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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, 农药残留限量应符合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的检验。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蔬菜（辣椒、姜、芥菜、小米辣、豆角、雪菜、萝卜、莲藕、竹笋、白菜、包菜、黄瓜、青菜、莴笋中一种或几种）为原料，添加食用盐，添加或不添加生活饮用水、香辛料【辣椒、花椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽中的几种】、味精、鸡精、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用酒精、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、辣椒红、高粱红、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种，经切制或不切制、腌制、调配、搅拌、灌装、包装加工而成的酱腌菜。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省黄豆黄食品有限公司