



410880S-2022



郑州市三一香椿食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0003S-2022

# 腌渍蔬菜制品

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

郑州市三一香椿食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市三一香椿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚幸福、邵世元。

本标准替代 Q/ZSS 0003S-2020。

H N

Q B

# 腌渍蔬菜制品

## 1 范围

本标准规定了腌渍蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、荠菜、茴香苗、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、茺荑、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、茼蒿、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生米、海带、紫菜、食用菌（杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇）中的一种或几种，经清洗、成型（切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎）后，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻糖、甜菊糖苷、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、辣椒红、辣椒精油、花椒精油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）中的一种或多种，再经调味、腌制、熟制或不熟制、包装、灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.30甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.31海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.35 辣椒精油、花椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白色瓷盘中,在光线充足柔和的环境中观察其色泽、性状,并检查有无外来杂质。嗅其气味,品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.23	SN/T 3854
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品；		
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 规定的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	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

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

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

食品添加剂的使用应符合 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕹菜(空心菜)、芥菜、莼菜、茺荻、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、甜菜根]中的一种或几种为主要原料,加入或不加入花生米、海带、紫菜、食用菌(杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇)中的一种或几种,经清洗、成型(切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎)后,加入或不加入食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖中的一种或两种)、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料(辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种)、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻糖、甜菊糖苷、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、辣椒红、辣椒精油、花椒精油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、食品用香精(牛肉风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种)中的一种或多种,再经调味、腌制、熟制或不熟制、包装、灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定,参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市三一香椿食品有限公司