



410798S-2022



商丘市芊澳食品有限公司企业标准

Q/SQS 0002S-2022

酱腌菜

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

商丘市芊澳食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市芊澳食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市芊澳食品有限公司。

本标准主要起草人：陈士业。

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。

本标准适用于以芥菜（切丝）、小米辣、豆角（切段或不切段）、雪菜（切制或不切制）、辣椒（剁至块状）、萝卜（切丝）、莲藕（切片）中的一种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白芝麻、香辛料（大蒜、姜、八角、花椒、小茴香中的几种）、味精、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、安赛蜜、柠檬黄、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠中的几种，经腌制、脱盐、包装、灭菌、装箱而成的即食酱腌菜。

根据原辅料不同，可分为：芥菜丝酱腌菜、小米辣酱腌菜、豇豆酱腌菜、雪菜酱腌菜、剁辣椒酱腌菜、萝卜丝酱腌菜、莲藕酱腌菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芥菜、小米辣、豆角、雪菜、辣椒、萝卜、莲藕应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.2 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 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（大蒜、姜、八角、花椒、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.9 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 | 具有产品应有的性状 | 从样品中取出 100g，将其置于洁净 |

| | | |
|------|-----------------|---|
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | 的白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味 |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气、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 |
|---|--------|---------------|
| 固形物含量, g/100g | ≥ 30.0 | GB/T 10786 |
| 水分, % | ≤ 85.0 | GB 5009.3 |
| 总酸(以乳酸计), g/100mL | ≤ 3.0 | GB 12456 |
| 食用盐 ^b (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 15.0 | GB 5009.44 |
| 苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| 安赛蜜 ^a , g/kg | ≤ 0.3 | GB/T 5009.140 |
| 柠檬黄 ^a , g/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.35 |
| 焦亚硫酸钠 ^a (以二氧化硫残留量计), g/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.34 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg | ≤ 20.0 | GB 5009.33 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |
| 注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | |
| 注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。 | | |
| 注 3: b 仅适用于添加食用盐的产品的检测。 | | |
| 注 4: 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 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|--------------------------------|-----------------------|---|-----|------|-----------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 1000 | 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 1: 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 其它要求

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。

2 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芥菜（切丝）、小米辣、豆角（切段或不切段）、雪菜（切制或不切制）、辣椒（剁至块状）、萝卜（切丝）、莲藕（切片）中的一种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白芝麻、香辛料（大蒜、姜、八角、花椒、小茴香中的几种）、味精、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、安赛蜜、柠檬黄、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠中的几种，经腌制、脱盐、包装、灭菌、装箱而成的即食酱腌菜。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》制定本企业标准，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。

H N

商丘市芊澳食品有限公司

Q B