



410808S-2022



河南冠裕丰科技有限公司企业标准

Q/HGYF 0001S-2022

菊芋酱腌菜

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

河南冠裕丰科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南省冠裕丰科技有限公司、河南省科学院化学研究所有限公司提出并共同起草。

本标准起草人：樊燕鸽、曹长青、陈世鹏、王惠峰、李峥、薛宝玉。

H N

Q B

菊芋酱腌菜

1 范围

本标准规定了菊芋酱腌菜要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以菊芋（菊芋块茎经拣选、清洗、分切、整理）为主要原料，加入蒜（经去皮、拣选、清洗、分切）、姜（经拣选、清洗、分切、整理），添加生活饮用水、酱油、白砂糖、白酒、食用盐、味精进行调配，经腌制、装罐、包装加工制成的菊芋酱腌菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蒜应符合 SB/T 10348 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 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 菊芋和姜应清洁卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

2.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	具有产品特有的性状	取适量样品倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有菊芋酱腌菜应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	20	GB 5009.33
* 铅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

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、食用盐、亚硝酸盐、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以菊芋（菊芋块茎经拣选、清洗、分切、整理）为主要原料，加入蒜（经去皮、拣选、清洗、分切）、姜（经拣选、清洗、分切、整理），添加生活饮用水、酱油、白砂糖、白酒、食用盐、味精进行调配，经腌制、装罐、包装加工制成的菊芋酱腌菜。

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》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，作为组织生产、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。

河南省冠裕丰科技有限公司

Q B