



411180S-2022



河南中坤农业科技有限公司企业标准

Q/HZN 0001S-2022

# 调味酱腌菜

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

河南中坤农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南中坤农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：冯利。

H N

Q B

# 调味酱腌菜

## 1 范围

本标准规定了调味酱腌菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酱腌菜（泡椒、小米椒、白萝卜丁、胡萝卜丁、芥菜丁、青豆、豌豆中的一种或几种）为原料，添加〔花生仁经挑选、清洗后加入生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）中的几种，经煮制、泡制〕，再加入鸡精调味料、鸡粉调味料、大豆油、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食用香精（麻辣味香精、香辣味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、山椒味香精、五香味香精、蒜香味香精、泡椒味香精中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经混合搅拌、包装等工艺加工而成的即食调味酱腌菜。

根据添加原辅料不同可分为：花生泡椒酱腌菜、花生小米椒酱腌菜、花生白萝卜丁酱腌菜、花生胡萝卜丁酱腌菜、花生芥菜丁酱腌菜、花生青豆酱腌菜、花生豌豆酱腌菜、花生什锦酱腌菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。
- 2.1.8 酱腌菜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.10 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.19 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.20 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.22 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.23 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.24 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 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	具有该产品应有的性状	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
注：*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检验；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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以酱腌菜（泡椒、小米椒、白萝卜丁、胡萝卜丁、芥菜丁、青豆、豌豆中的一种或几种）为原料，添加〔花生仁经挑选、清洗后加入生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）中的几种，经煮制、泡制〕，再加入鸡精调味料、鸡粉调味料、大豆油、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食用香精（麻辣味香精、香辣味香精、鸡肉味香精、牛肉味香精、山椒味香精、五香味香精、蒜香味香精、泡椒味香精中的一种或几种）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经混合搅拌、包装等工艺加工而成的即食调味酱腌菜。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，制定本企业标准，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。

河南中坤农业科技有限公司

QB