



411987S-2022



河南省沛兴农业发展有限公司企业标准

Q/PXNY 0001S-2022

# 酸菜

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

河南省沛兴农业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省沛兴农业发展有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南省沛兴农业发展有限责任公司。

本标准主要起草人：薛学俊。

H N

Q B

# 酸菜

## 1 范围

本标准规定了酸菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜的雪里红、萝卜缨、芝麻叶、水芹菜中的一种为主要原料，经清洗、烫漂、密封发酵、包装而成的酸菜。

根据原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜的雪里红、萝卜缨、芝麻叶、水芹菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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
滋味、气味	无异味、无异嗅	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
状态	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
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0	GB 12456
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

\* 该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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定;致病菌限量应符合 GB 29921 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、总酸。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜的雪里红、萝卜缨、芝麻叶、水芹菜中的一种为主要原料，经清洗、烫漂、密封发酵、包装而成的酸菜。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

河南省沛兴农业发展有限责任公司

H N

Q B