



412001S-2022



鹿邑县大光明食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2022

精制雪菜

2022-07-21 发布

2022-07-21 实施

鹿邑县大光明食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹿邑县大光明食品有限公司提出起草。

本标准起草人：崔北勇。

H N

Q B

精制雪菜

1 范围

本标准规定了精制雪菜的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腌制的雪菜咸胚为主要原料，经拣剔、浸泡脱盐、分切、脱水，添加味精、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、柠檬黄中的一种或几种，经搅拌、包装加工而成的精制雪菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 雪菜咸胚应符合 GB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.6 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.7 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.8 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.9 柠檬黄应符合 GB 4481.1 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的气、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
食用盐（以NaCl计），%	≤ 10	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
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

乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
甜蜜素 ^a (以环己基氨基磺酸钠计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.97
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于使用该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂、抗氧化剂)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	10 ³	GB 4789.3中的平板计数法
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

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。

3 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腌制的雪菜咸胚为主要原料，经拣剔、浸泡脱盐、分切、脱水，添加味精、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、柠檬黄中的一种或几种，经搅拌、包装加工而成的精制雪菜。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。

鹿邑县大光明食品有限公司

H N

Q B