



412139S-2022



洛阳凯悦味食品有限公司企业标准

Q/LKS 0002S-2022

# 炒制芥菜丝（片）

2022-08-04 发布

2022-08-04 实施

洛阳凯悦味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳凯悦味食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳凯悦味食品有限公司。

本标准主要起草人：魏何敬、魏明俊、何改应。

本标准自发布之日起替代：Q/LKS 0002S-2017。

H N

Q B

# 炒制芥菜丝（片）

## 1 范围

本标准规定了炒制芥菜丝（片）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芥菜为主要原料，精选、清洗、切丝或片、控水，配酿造食醋、花椒、辣椒、姜、大豆油、食用盐，经炒制、腌制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝（片）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芥菜应新鲜、无霉斑、无腐烂、无污染、无空心，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 花椒、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 姜应符合 NY/T 1193 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	细丝状或片状	取 100g 样品于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光条件下，观察其性状、色泽和杂质然后用温开水漱口，嗅其气味，品尝其滋味
色泽	浅白色	
气味	芥香气味，无异味	
滋味	具有原料物质混合滋味，无哈喇味，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	≤ 3.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤	20	GB 5009.33
*铅指标严于食品安全国家标准GB2762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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
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 JJF1070 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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芥菜为主要原料，精选、清洗、切丝或片、控水，配酿造食醋、花椒、辣椒、姜、大豆油、食用盐，经炒制、腌制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝（片）。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，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。

洛阳凯悦味食品有限公司

H N

Q B