



412537S-2022



许昌多硕商贸有限公司企业标准

Q/XDS 0001S-2022

调味酱腌萝卜干

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

许昌多硕商贸有限公司 发布

前 言

本标准由许昌多硕商贸有限公司提出。

本标准起草单位：许昌多硕商贸有限公司。

本标准主要起草人：代梦飞、王康乐。

H N

Q B

调味酱腌萝卜干

1 范围

本标准规定了调味酱腌萝卜干的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白萝卜为主要原料，经预处理（清洗、切制）、加入食用盐、腌渍脱水、脱盐、烘干，加入菜籽油、芝麻、味精、辣椒粉、花椒粉、食品添加剂【胭脂红、柠檬黄、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、糖精钠】中的几种，包装（装罐、封口、贴标）等工序加工而成的调味酱腌萝卜干。

根据原料不同，可分为：麻辣酱腌萝卜干、香辣酱腌萝卜干。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白萝卜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.9 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.10 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.11 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.17 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘中，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。及杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	具有本产品应有的色泽，色泽均匀	
气味、滋味	具有本产品应有气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a (阿斯巴甜), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
胭脂红 ^a (以胭脂红计), g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
糖精钠 ^a (以糖精计), g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品。		
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 ^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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	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：感官要求、水分、食用盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准是以白萝卜为主要原料，经预处理（清洗、切制）、加入食用盐、腌渍脱水、脱盐、烘干，加入菜籽油、芝麻、味精、辣椒粉、花椒粉、食品添加剂【胭脂红、柠檬黄、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、黄原胶、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、糖精钠】中的几种，包装（装罐、封口、贴标）等工序加工而成的调味酱腌萝卜干。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 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本产品类别为：腌渍的蔬菜，类别号为：04.02.02.03。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌多硕商贸有限公司

H N
Q B