



413543S-2023



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0016S-2023

腌渍蔬菜制品

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举、杨萌萌。

H N

Q B

腌渍蔬菜制品

1 范围

本标准规定了腌渍蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、藤椒、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕹菜(空心菜)、芥菜、莼菜、茺荬、油菜、萝卜、莴笋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、胡萝卜、西兰花、雪里红、小白菜、豆角、甘蓝、紫甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、红薯叶、红薯梗、香芝麻叶、芝麻叶、苜蓿菜、黄花菜、牛蒡根、甜菜根]中的一种或几种为主要原料,加入或不加入花生米、黄豆、绿豆、黑豆、海带、紫菜、芋头、魔芋、面筋、豆制品(千张、腐竹、豆皮、豆腐干、豆油皮中的一种或几种)、食用菌(杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇)中的一种或几种,经清洗、成型(切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎)后,加入或不加入食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖中的一种或两种)、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、咖喱粉、香辛料(辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种)、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰乙酸(冰醋酸)、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、天然胡萝卜素、辣椒红、辣椒油树脂、花椒提取物、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、食品用香精中的一种或多种,再经调味、腌渍、熟制(煮制)或不熟制、包装、灭菌或不灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

根据原料不同可分为不同产品:单一产品、混合产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 蔬菜、芋头应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.21 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.30 甜菊糖苷应符合 1886.355 的规定。
- 2.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32 魔芋应符合 NY/T 2981 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 花椒提取物应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.45 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.48 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.49 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.50 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）和 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.52 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.53 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.54 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 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	具有产品应有的性状	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，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	具有本品应有的气、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

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤	0.23	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
柠檬黄 ^a (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
亮蓝 ^a (以亮蓝计), g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
苋菜红 (以苋菜红计) ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.97
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.01	GB 5009.247
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。			
注 3: 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、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 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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、藤椒、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕹菜(空心菜)、芥菜、莼菜、茺荑、油菜、萝卜、莴笋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、胡萝卜、西兰花、雪里红、小白菜、豆角、甘蓝、紫甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、红薯叶、红薯梗、香芝麻叶、芝麻叶、苜蓿菜、黄花菜、牛蒡根、甜菜根]中的一种或几种为主要原料,加入或不加入花生米、黄豆、绿豆、黑豆、海带、紫菜、芋头、魔芋、面筋、豆制品(千张、腐竹、豆皮、豆腐干、豆油皮中的一种或几种)、食用菌(杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇)中的一种或几种,经清洗、成型(切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎)后,加入或不加入食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油、猪油中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖中的一种或两种)、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、咖喱粉、香辛料(辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种)、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰乙酸(冰醋酸)、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、天然胡萝卜素、辣椒红、辣椒油树脂、花椒提取物、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、食品用香精中的一种或多种,再经调味、腌渍、熟制(煮制)或不熟制、包装、灭菌或不灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。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》制订了本企业标准,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 GB2762 的规定。

新乡市味林食品科技有限公司