



413766S-2023



漯河市辣业食品有限公司企业标准

Q/LLY 0003S-2023

腌渍菜

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

漯河市辣业食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市辣业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡凯峰。

H N

Q B

腌渍菜

1 范围

本标准规定了腌渍菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以盐渍辣椒、泡姜咸胚、泡椒咸胚、泡酸菜咸胚、泡豆角咸胚中的一种或几种为原料，经清洗、分选或不分选、切断（切片）或不切断（切片）、调配搅拌（添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠中的几种）、包装加工制成的腌渍菜。

根据原辅料不同，产品分为不同品种。

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 盐渍辣椒、泡姜咸胚、泡椒咸胚、泡酸菜咸胚、泡豆角咸胚应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤	20.0	GB 5009.44
铅（以Pb计）*，mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量，g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	20	GB 5009.33
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

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
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 食品加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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，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、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以盐渍辣椒、泡姜咸胚、泡椒咸胚、泡酸菜咸胚、泡豆角咸胚中的一种或几种为原料，经清洗、分选或不分选、切断（切片）或不切断（切片）、调配搅拌（添加生活饮用水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠中的几种）、包装加工制成的腌渍菜。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 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市辣业食品有限公司

Q B