



410245S-2023



河南金豆子食品有限公司企业标准

Q/HJDZ 0001S-2023

调味酱腌菜

2023-02-03 发布

2023-02-03 实施

河南金豆子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金豆子食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭金标、李俊超、彭海萍。

H N
Q B

调味酱腌菜

1 范围

本标准规定了调味酱腌菜的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀豆、毛豆、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、茼蒿、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜中的一种或几种为主要原料，加入食用盐，添加芝麻、番茄、柠檬、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、白酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、香辛料或香辛料粉【辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、小茴香、八角、孜然、月桂叶、茼蒿叶、茼蒿籽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、圆叶当归、木姜子、薄荷叶、香茅、甜罗勒中的一种或几种】中的一种或几种，辅以冬瓜干、红薯条、干黄豆、干豇豆、干青豆、花生、魔芋粉、海带粉、糯米粉、食用玉米淀粉、水、白芷、栀子、山楂、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果、木耳、金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、香菇、海带、裙带菜、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、乳酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、改性大豆磷脂、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、明胶、黄原胶、山梨糖醇、维生素C（抗氧化剂）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、糖精钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、亮蓝、柠檬黄、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉风味、藤椒风味、孜然风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的调味酱腌菜。

根据添加主要原料的种类数量不同，产品分为单一型调味酱腌菜和混合型调味酱腌菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀豆、毛豆、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、茼蒿、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜应新鲜、无腐烂、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 冬瓜干、红薯条应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.4 干黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 干豇豆、干青豆、花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 番茄、柠檬、百香果应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 酱腌菜、辣白菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 橄榄菜应符合 DBS44/ 014 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.27 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.31 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.32 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.33 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

- 2.1.36 苹果醋应符合 T/QGCML 285 或 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.37 柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.38 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 白芷、栀子、山楂、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.40 木耳、金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.41 海带、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.42 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.45 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.46 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.51 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.52 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.53 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.54 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.57 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.58 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.60 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.61 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.62 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.63 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.64 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.65 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.66 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.67 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.68 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.69 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.70 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.71 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.72 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.73 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.74 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.75 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.76 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.77 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.78 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.79 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.80 食品用香精应符合 GB 30616 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，无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘或透明烧杯中，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	具有本产品应有的色泽	
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	≤ 90	GB 5009.3
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 9	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
三氯蔗糖 (蔗糖素) ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) ^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 (阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263

项 目	指 标	检验方法
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg	≤ 0.15	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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
亮蓝 ^a （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35或SN/T 1743
柠檬黄 ^a （以柠檬黄计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
* 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（相同色泽着色剂、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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
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 样品的采样和处理按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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀豆、毛豆、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、茼蒿、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜中的一种或几种为主要原料，加入食用盐，添加芝麻、番茄、柠檬、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、白酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、香辛料或香辛料粉【辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、香葱、小茴香、八角、孜然、月桂叶、茼蒿叶、茼蒿籽、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、圆叶当归、木姜子、薄荷叶、香茅、甜罗勒中的一种或几种】中的一种或几种，辅以冬瓜干、红薯条、干黄豆、干豇豆、干青豆、花生、魔芋粉、海带粉、糯米粉、食用玉米淀粉、水、白芷、栀子、山楂、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果、木耳、金针菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、香菇、海带、裙带菜、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、乳酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、改性大豆磷脂、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、明胶、黄原胶、山梨糖醇、维生素C（抗氧化剂）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、糖精钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、亮蓝、柠檬黄、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉风味、藤椒风味、孜然风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味、甜香风味中的一种或几种）中的一种或几种，经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的调味酱腌菜。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》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。

河南金豆子食品有限公司