



410542S-2023



商丘市芊澳食品有限公司企业标准

Q/SQS 0002S-2023

酱腌菜

2023-03-25 发布

2023-03-25 实施

商丘市芊澳食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市芊澳食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市芊澳食品有限公司。

本标准主要起草人：陈士业。

本标准自发布实施之日起代替：Q/SQS 0002S-2022（备案号：412958S-2022）。

H N
Q B

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腌渍芥菜（切丝）、腌渍小米辣、腌渍豆角（切段或不切段）、腌渍雪菜（切制或不切制）、腌渍辣椒（剁至块状）、腌渍萝卜（切丝）、腌渍莲藕（切片）、腌渍大蒜中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白芝麻、香辛料（大蒜、姜、八角、花椒、小茴香中的几种）、味精、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、安赛蜜、柠檬黄、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠中的几种，经脱盐、分切或不分切、调味、包装、灭菌或不灭菌、装箱而成的即食酱腌菜；

或以芥菜（切丝）、小米辣、豆角（切段或不切段）、雪菜（切制或不切制）、辣椒（剁至块状）、萝卜（切丝）、莲藕（切片）中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白芝麻、香辛料（大蒜、姜、八角、花椒、小茴香中的几种）、味精、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、安赛蜜、柠檬黄、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠中的几种，经腌制、脱盐、分切或不分切、调味、包装、灭菌或不灭菌、装箱而成的即食酱腌菜。

根据原辅料不同，可分为：芥菜丝酱腌菜、小米辣酱腌菜、豇豆酱腌菜、雪菜酱腌菜、剁辣椒酱腌菜、萝卜丝酱腌菜、莲藕酱腌菜、复合酱腌菜、大蒜酱腌菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芥菜、小米辣、豆角、雪菜、辣椒、萝卜、莲藕应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.2 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 香辛料（大蒜、姜、八角、花椒、小茴香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.7 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.9 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。

2.1.10 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 腌渍芥菜、腌渍小米辣、腌渍豆角、腌渍雪菜、腌渍辣椒、腌渍萝卜、腌渍莲藕、腌渍

大蒜应符合 GB 2714 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	从样品中取出 100g，将其置于洁净的白瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
固形物含量，g/100g	≥ 25.0	GB/T 10786
水分，%	≤ 85.0	GB 5009.3
食用盐 ^b （以 NaCl 计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB/T 5009.140
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
焦亚硫酸钠 ^a （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。		
注 3：b 仅适用于添加食用盐的产品的检测。		
注 4：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	1000	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；					

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、食用盐、水分、亚硝酸盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腌渍芥菜（切丝）、腌渍小米辣、腌渍豆角（切段或不切段）、腌渍雪菜（切制或不切制）、腌渍辣椒（剁至块状）、腌渍萝卜（切丝）、腌渍莲藕（切片）、腌渍大蒜中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白芝麻、香辛料（大蒜、姜、八角、花椒、小茴香中的几种）、味精、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、安赛蜜、柠檬黄、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠中的几种，经脱盐、分切或不分切、调味、包装、灭菌或不灭菌、装箱而成的即食酱腌菜；

或以芥菜（切丝）、小米辣、豆角（切段或不切段）、雪菜（切制或不切制）、辣椒（剁至块状）、萝卜（切丝）、莲藕（切片）中的一种或多种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、白芝麻、香辛料（大蒜、姜、八角、花椒、小茴香中的几种）、味精、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、安赛蜜、柠檬黄、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠中的几种，经腌制、脱盐、分切或不分切、调味、包装、灭菌或不灭菌、装箱而成的即食酱腌菜。

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》制定本企业标准，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。

商丘市芊澳食品有限公司