



410758S-2023



洛阳市荟峰食品有限公司企业标准

Q/LHF 0001S-2023

酱腌菜

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

洛阳市荟峰食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市荟峰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王承恩、邓力戈、郭蔚利、李瑞瑞、杨茜。

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。

本标准适用于以腌制香椿芽、腌制豆角、腌制蕨菜、腌制油菜、腌制竹笋、腌制辣椒、腌制萝卜干、腌制银条、腌制金针菇、腌制香菇、腌制藕片、腌制黄花菜、香椿、红薯叶、芝麻叶、三七叶、槐花、芥菜、银条中的一种或几种为原料，辅以腌制海带、猪肉沫、冻虾仁、丹凤牡丹花、小米椒泡椒、酸菜、花生米（碎）、芝麻仁、豆瓣酱、大豆油、食用盐、味精、白砂糖、生活饮用水、辣椒（段、粉）、花椒（粉）、八角（粉）、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠（适用酱腌蔬菜）、脱氢乙酸钠、阿斯巴甜、焦亚硫酸钠（适用酱腌蔬菜）、醋酸、柠檬酸、乳酸、复合调味料（金汤肥牛调味酱）、食用香精（泡椒香精、肉味香精、麻辣香精中的一种或几种）中的几种，预处理或不预处理（清洗、加入食用盐腌制）、清洗、挑选、分切、调味、装袋/瓶、真空包装、高温巴氏灭菌或不灭菌、冷却风干或不冷却风干、装箱而成的酱腌菜。

根据原料不同可分为：单一产品、混合型产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腌制香椿芽、腌制豆角、腌制蕨菜、腌制油菜、腌制竹笋、腌制辣椒、腌制萝卜干、小米椒泡椒、腌制藕片、腌制银条、腌制黄花菜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.2 腌制金针菇、腌制香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.3 红薯叶、芝麻叶、三七叶、香椿、槐花、芥菜、银条、辣椒应清洁无污染、无虫蛀霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 猪肉沫应符合 GB 2726 的规定。

2.1.5 冻虾仁应符合 GB 2733 的规定。

2.1.6 丹凤牡丹花应符合国家卫生计生委 2013 年第 10 号公告的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.12 辣椒（段）应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.15 辣椒粉、花椒粉、八角粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.20 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.21 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.22 焦亚硫酸钠应符合 1886.7 的规定。
- 2.1.23 醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 腌制海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 花生米（碎）、芝麻仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 豆瓣酱应符合 GB 2718 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 复合调味料应符合 GB 31644 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	具有本品特有的性状	取适量样品倒入一洁净瓷盘中，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
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	味咸，具有本品特有的气、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	65 ^a	GB/T 10786
	40 ^b	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价 ^c （以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

二氧化硫残留量 ^d ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
苯甲酸钠 ^e (以苯甲酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^e (以脱氢乙酸计)，g/kg	≤	0.3(酱腌食用菌) 1.0(酱腌蔬菜)	GB 5009.121
阿斯巴甜 ^e ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
铅 [*] (以Pb计)，mg/kg	≤	0.27(以香菇为主料的产品) 0.45(其他产品)	GB 5009.12
无机砷(以As计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉 ^h (以Cd计)，mg/kg	≤	0.5(以香菇为主料的产品) 0.2(其他食用菌产品)	GB 5009.15
甲基汞 ^h (以Hg计)，mg/kg	≤	0.1	GB 5009.17
亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)，mg/kg	≤	20	GB 5009.33
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 盐水系列产品除外； ^b 仅限盐水系列产品的检验； ^c 仅限油焖系列产品的检验； ^d 仅限使用焦亚硫酸钠产品的检验； ^e 仅限使用该食品添加剂产品的检验； ^h 仅限酱腌食用菌产品的检验。 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 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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
注：^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； ^b 适用于添加猪肉沫产品的检验。					

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 其它要求

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、固形物含量、食用盐、亚硝酸盐、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腌制香椿芽、腌制豆角、腌制蕨菜、腌制油菜、腌制竹笋、腌制辣椒、腌制萝卜干、腌制银条、腌制金针菇、腌制香菇、腌制藕片、腌制黄花菜、香椿、红薯叶、芝麻叶、三七叶、槐花、芥菜、银条中的一种或几种为原料，辅以腌制海带、猪肉沫、冻虾仁、丹凤牡丹花、小米椒泡椒、酸菜、花生米（碎）、芝麻仁、豆瓣酱、大豆油、食用盐、味精、白砂糖、生活饮用水、辣椒（段、粉）、花椒（粉）、八角（粉）、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠（适用酱腌蔬菜）、脱氢乙酸钠、阿斯巴甜、焦亚硫酸钠（适用酱腌蔬菜）、醋酸、柠檬酸、乳酸、复合调味料（金汤肥牛调味酱）、食用香精（泡椒香精、肉味香精、麻辣香精中的一种或几种）中的几种，预处理或不预处理（清洗、加入食用盐腌制）、清洗、挑选、分切、调味、装袋/瓶、真空包装、高温巴氏灭菌或不灭菌、冷却风干或不冷却风干、装箱而成的酱腌菜。

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》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市荟峰食品有限公司