



411367S-2023



漯河市乐味调味品加工有限公司企业标准

Q/LLWT 0010S-2023

酱腌菜

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

漯河市乐味调味品加工有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市乐味调味品加工有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市乐味调味品加工有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、温军辉、张召艳、王一涛、王国亮、李阳阳。

本标准自发布实施日起替代Q/LLWT 0010S-2022(备案号411474S-2022，2022-06-06发布实施)。

H N

Q B

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以酱腌菜（泡椒、泡姜、辣椒酱、剁辣椒）中的一种或几种为主要原料，经沥水或不沥水、挑拣或不挑拣，添加或不添加生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、抗坏血酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，斩拌或不斩拌、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的非即食酱腌菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 泡椒、泡姜和剁辣椒应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。

2.1.2 辣椒酱应符合 GB 2714 和 NY/T 1070 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉斑、无变质	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

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 ^a （以NaCl计），%	≤ 20	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0	GB 12456

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20.0	GB 5009.33
注 a: 仅适用于添加食用盐的产品的检测。			
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	10 ²	10 ³	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 生产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；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、亚硝酸盐和大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酱腌菜（泡椒、泡姜、辣椒酱、剁辣椒）中的一种或几种为主要原料，经沥水或不沥水、挑拣或不挑拣，添加或不添加生活饮用水、食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、抗坏血酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，斩拌或不斩拌、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的非即食酱腌菜。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》特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

漯河市乐味调味品加工有限公司

H N

Q B