



411144S-2023



新安县潮汕婆绿色食品厂企业标准

Q/XCSP 0001S-2023

# 酱腌菜及其制品

2023-05-08 发布

2023-05-08 实施

新安县潮汕婆绿色食品厂 发布

## 前 言

本标准由新安县潮汕婆绿色食品厂提出。

本标准起草单位：新安县潮汕婆绿色食品厂。

本标准主要起草人：张金练。

H N  
Q B

# 酱腌菜及其制品

## 1 范围

本标准规定了酱腌菜及其制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大叶芥菜、白菜、雪菜、芥菜、结球甘蓝中的一种为主要原料，经原料预处理（挑选、清洗、切制或不切制），添加食用盐，辅以或不辅以生活饮用水腌制后，再配以生活饮用水、甘蔗、蔗糖、白砂糖、生姜、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、焦亚硫酸钠的一种或几种，经调配混合、腌制、脱盐、包装加工而成的酱腌菜。

或以大叶芥菜、白菜、雪菜、芥菜、结球甘蓝中的一种为主要原料，经原料预处理（挑选、清洗、切制或不切制），添加食用盐，辅以或不辅以生活饮用水腌制后，再配以生活饮用水、甘蔗、蔗糖、白砂糖、生姜、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、焦亚硫酸钠的一种或几种，经调配混合、腌制、脱盐后，添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、大豆、蚕豆、花生（仁）、芝麻、葱、洋葱、姜、大蒜、辣椒、花椒、食用盐、绵白糖、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、蚝油、橘皮（粉）、白芷（粉）、香辛料（八角茴香、小茴香、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、孜然、桂皮、高良姜、黑胡椒、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、炒制、包装而成的即食酱腌菜制品。

根据所用原料不同，产品可分为：潮汕风味酸菜、炒潮汕风味酸菜、五香味炒潮汕风味酸菜、香辣味炒潮汕风味酸菜、麻辣味炒潮汕风味酸菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大叶芥菜、白菜、雪菜、芥菜、结球甘蓝应洁净、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 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 甘蔗应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.5 蔗糖应符合GB 13104的规定。

2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.7 生姜应符合GB/T 30383的规定。

2.1.8 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.9 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。

- 2.1.11 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.12 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.14 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.16 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。
- 2.1.17 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.19 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.21 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 大豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.23 花生（仁）应符合GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.24 葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.25 洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.26 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.27 大蒜应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.28 辣椒应符合GB/T 30382和GB/T 15691的规定。
- 2.1.29 花椒应符合GB/T 30391和GB/T 15691的规定。
- 2.1.30 绵白糖应符合GB/T 1445和GB 13104的规定。
- 2.1.31 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合SB/T 10371和GB 31644的规定。
- 2.1.33 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.34 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.36 甘草应符合GB/T 19618的规定。
- 2.1.37 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.38 香辛料（八角茴香、小茴香、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、孜然、桂皮、高良姜、黑胡椒、肉桂、干姜、砂仁）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.39 橘皮（粉）、山楂、白芷（粉）应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

## 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 30g，将其置于洁净的白瓷盘中，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)                                                                                                                         | ≥   | 40<br>GB/T 10786    |
| 水分/ (g/100g)                                                                                                                            | ≤   | 85<br>GB 5009.3     |
| 总酸(以乳酸计)/(g/100g)                                                                                                                       | ≤   | 2.0<br>GB 12456     |
| 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)                                                                                                     | ≤   | 20<br>GB 5009.33    |
| 铅* (以Pb计)/(mg/kg)                                                                                                                       | ≤   | 0.4<br>GB 5009.12   |
| 食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计)/(g/100g)                                                                                                    | ≤   | 10<br>GB 5009.44    |
| 苯甲酸钠 <sup>b</sup> (以苯甲酸计)/(g/kg)                                                                                                        | ≤   | 1.0<br>GB 5009.28   |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>b</sup> /(g/kg)                                                                                                           | ≤   | 0.25<br>GB 5009.278 |
| 柠檬黄 <sup>b</sup> /(g/kg)                                                                                                                | ≤   | 0.1<br>GB 5009.35   |
| 焦亚硫酸钠 <sup>b</sup> (以二氧化硫残留量计)/(g/kg)                                                                                                   | ≤   | 0.1<br>GB 5009.34   |
| * 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。<br>a 仅适用于添加食用盐的产品的检测。<br>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。<br>同一功能的食品添加剂(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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检 验 方 法        |
|----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|----------------|
|                            | n                     | c | m               | M               |                |
| 菌落总数 <sup>b</sup> /(CFU/g) | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2      |
| 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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |   |   |     |      |            |
| b 仅适用于酱腌菜制品。                |   |   |     |      |            |

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、水分、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品  
的检测）、总酸、亚硝酸盐、菌落总数（仅适用于酱腌菜制品）、大肠菌群。型式检验按国家有关规定  
执行。

## 编制说明

本标准适用于以大叶芥菜、白菜、雪菜、芥菜、结球甘蓝中的一种为主要原料，经原料预处理（挑选、清洗、切制或不切制），添加食用盐，辅以或不辅以生活饮用水腌制后，再配以生活饮用水、甘蔗、蔗糖、白砂糖、生姜、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、焦亚硫酸钠的一种或几种，经调配混合、腌制、脱盐、包装加工而成的酱腌菜。

或以大叶芥菜、白菜、雪菜、芥菜、结球甘蓝中的一种为主要原料，经原料预处理（挑选、清洗、切制或不切制），添加食用盐，辅以或不辅以生活饮用水腌制后，再配以生活饮用水、甘蔗、蔗糖、白砂糖、生姜、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、焦亚硫酸钠的一种或几种，经调配混合、腌制、脱盐后，添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、大豆、蚕豆、花生（仁）、芝麻、葱、洋葱、姜、大蒜、辣椒、花椒、食用盐、绵白糖、白砂糖、鸡精调味料、味精、酿造酱油、蚝油、橘皮（粉）、白芷（粉）、香辛料（八角茴香、小茴香、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、孜然、桂皮、高良姜、黑胡椒、肉桂、山楂、干姜、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种）中的一种或几种，经预处理、炒制、包装而成的即食酱腌菜制品。

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。

新安县潮汕婆绿色食品厂