



411745S-2023

洛阳金秋农副产品有限公司企业标准

Q/LJN 0002S-2023

# 炒制芥菜丝(片)

2023-06-18 发布

2023-06-18 实施

洛阳金秋农副产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳金秋农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳金秋农副产品有限公司。

本标准主要起草人：姜慧国，彭卫娜。

本标准自实施之日起代替 Q/LJN 0002S-2018。

H N

Q B

# 炒制芥菜丝(片)

## 1 范围

本标准规定了炒制芥菜丝(片)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芥菜为原料,经精选、清洗、切丝或片、控水,配入酿造食醋、花椒、辣椒、姜、食用盐、大豆油,经炒制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝(片)。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 芥菜应新鲜、无霉斑、无腐烂、无污染、无空心,应符合 GB2762 和 GB2763 规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.5 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 姜应符合 NY/T 1193 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	细丝状或片状	取 100g 样品于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光条件下,观察其性状、色泽和杂质,然后用温开水漱口,嗅其气味,品尝其滋味。
色泽	浅白色	
气味	芥香气味,无异味	
滋味	具有原料物质混合滋味	
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
水分/(g/100g)	≤ 93	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 9	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2	GB 12456
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.25	GB 5009.12
*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 <sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB 4789.1 的执行。					

## 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

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、总酸、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以芥菜为原料，经精选、清洗、切丝或片、控水，配入酿造食醋、花椒、辣椒、姜、食用盐、大豆油，经炒制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝(片)。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

洛阳金秋农副产品有限公司

H N

Q B