



411862S-2023



河南星亿食品有限公司企业标准

Q/HXY 0006S-2023

酱腌菜

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

河南星亿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南星亿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张志祥。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜（辣椒、姜、芥菜、小米辣、豆角、雪菜、萝卜、莲藕、竹笋、白菜、包菜、黄瓜、青菜、莴笋、毛豆、花生中一种或几种）为原料，经原料预处理（挑选或不挑选、清洗、去皮或不去皮、切制或不切制），添加食用盐，添加或不添加生活饮用水、香辛料【辣椒、花椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽中的几种】、味精、鸡精、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用酒精、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、辣椒红、高粱红、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种，经泡腌制、调配、搅拌、灌装、包装加工而成的酱腌菜。

根据所用原辅料不同，产品分为单一型酱腌菜、混合型酱腌菜。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.16 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.20 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.28 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 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	具有产品应有的形状	取适量样品，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味，无异臭	
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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 22.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456
柠檬黄 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

苯甲酸钠 ^a (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
甜蜜素 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.97
安赛蜜 ^a , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	SN/T 3855 或 GB 5009.278
二氧化硫残留量, g/kg	≤	0.1 (仅限于焦亚硫酸钠的产品)	GB 5009.34
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			
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中的平板计数法
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 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（辣椒、姜、芥菜、小米辣、豆角、雪菜、萝卜、莲藕、竹笋、白菜、包菜、黄瓜、青菜、莴笋、毛豆、花生中一种或几种）为原料，经原料预处理（挑选或不挑选、清洗、去皮或不去皮、切制或不切制），添加食用盐，添加或不添加生活饮用水、香辛料【辣椒、花椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽中的几种】、味精、鸡精、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用酒精、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、辣椒红、高粱红、柠檬黄、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠中的一种或几种，经泡腌制、调配、搅拌、灌装、包装加工而成的酱腌菜。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》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。

河南星亿食品有限公司

QB