



410247S-2024



河南旺晟食品股份有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2024

腌渍蔬菜

2024-01-17 发布

2024-01-17 实施

河南旺晟食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南旺晟食品股份有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：王观明。

H N

Q B

腌渍蔬菜

1 范围

本标准规定了腌渍蔬菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜【洋姜、竹笋、菠菜、芹菜、水芹、香芹、西芹、上海青、生菜、青菜、茼蒿（茼蒿）、蕹菜（空心菜）、苋菜、香菜（芫荽）、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿菜、薄荷尖、紫苏叶、油麦菜、白菜、小白菜、菜薹、甘蓝、紫甘蓝、花椰菜、西兰花、包菜、结球白菜、广东菜芯、白萝卜、芥菜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、毛豆、蚕豆、架豆、豌豆、豇豆、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、芸豆、青豆、蛇豆、四棱豆、眉豆、豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、菜瓜、瓠瓜、韭菜、韭菜花、韭黄、洋葱、小葱、葱、蒜、姜、蒜苔、蒜黄、蒜苗、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、藤椒、菜椒、青椒、尖椒、马铃薯（土豆）、山芋、红薯、紫薯、山药、豆薯、凉薯、香芋、芋头、芦笋、莲藕、茭白、芡实、菱角、荸荠、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、姜芽、豌豆芽、香椿、花生芽、苜蓿、马齿苋、马兰头、玉米、黄秋葵、百合、娃娃菜、芥蓝、苦菊、贡菜、茴香苗、油菜、蕨菜、番薯叶、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、青花菜、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、黄花菜、槐花、牛蒡根、莼菜】中的一种或几种为原料，添加食用盐、生活饮用水，添加或不添加 d1-酒石酸、植酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、氯化钙（加工助剂）、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经原料验收、预处理、预煮、漂洗、配料、腌渍、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的非即食腌渍蔬菜。

根据原辅料不同不同，产品分类为：单一型腌渍蔬菜、混合型腌渍蔬菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 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 d1-酒石酸应符合 GB 1886.42 的规定。

2.1.5 植酸应符合 GB 1886.237 的规定。

2.1.6 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。

2.1.7 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.13 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.18 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.19 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.20 低亚硫酸钠应符合 GB 1886.46 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.23 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.24 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，以温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
杂 质	无霉变，无霉斑白膜，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（以NaCl计），g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.03	SN/T 3855 或GB 5009.278
^a d1-酒石酸（以酒石酸计），g/kg	≤ 3.0	GB 5009.157
^b 二氧化硫残留量，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34

^a 植酸, g/kg	≤	0.2	GB 5009.153
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
<p>注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品,且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规定最大使用量的比例之和不应超过1;</p> <p>b仅适用于添加焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠的产品;</p> <p>注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p>			

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
注: 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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,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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蔬菜【洋姜、竹笋、菠菜、芹菜、水芹、香芹、西芹、上海青、生菜、青菜、茼蒿（茼蒿）、蕹菜（空心菜）、苋菜、香菜（芫荽）、茼蒿、芥菜、木耳菜、苜蓿菜、薄荷尖、紫苏叶、油麦菜、白菜、小白菜、菜薹、甘蓝、紫甘蓝、花椰菜、西兰花、包菜、结球白菜、广东菜芯、白萝卜、芥菜、胡萝卜、雪菜（雪里蕻）、根用甜菜、毛豆、蚕豆、架豆、豌豆、豇豆、菜豆（四季豆）、扁豆、刀豆、芸豆、青豆、蛇豆、四棱豆、眉豆、豆角、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜、菜瓜、瓠瓜、韭菜、韭菜花、韭黄、洋葱、小葱、葱、蒜、姜、蒜苔、蒜黄、蒜苗、番茄（西红柿）、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、藤椒、菜椒、青椒、尖椒、马铃薯（土豆）、山芋、红薯、紫薯、山药、豆薯、凉薯、香芋、芋头、芦笋、莲藕、茭白、芡实、菱角、荸荠、绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗、姜芽、豌豆芽、香椿、花生芽、苜蓿、马齿苋、马兰头、玉米、黄秋葵、百合、娃娃菜、芥蓝、苦菊、贡菜、茴香苗、油菜、蕨菜、番薯叶、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、青花菜、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、黄花菜、槐花、牛蒡根、蕹菜】中的一种或几种为原料，添加食用盐、生活饮用水，添加或不添加 d1-酒石酸、植酸、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、氯化钙（加工助剂）、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、低亚硫酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经原料验收、预处理、预煮、漂洗、配料、腌渍、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的非即食腌渍蔬菜。

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》制订本企业标准，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。

河南旺晟食品股份有限公司