



413254S-2024



河南绿功夫食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2024

酱腌菜

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

河南绿功夫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南绿功夫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜兆燕。

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。

本标准适用于以酱腌菜坯料[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、芫荽、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、胡萝卜、西兰花、雪里红、小白菜、豆角、甘蓝、紫甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苜蓿菜、黄花菜、甜菜根中的一种或几种为主要原料，加入食用盐，经腌渍而成]为原料，经脱盐或不脱盐、添加柠檬、芝麻、番茄、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、白酒、米酒、苹果醋、蚝油、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、虾酱、鱼露、百香果浓缩汁、柠檬浓缩汁、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、青花椒、麻椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒中的一种或几种）中的一种或几种，辅以花生、芫荽、香菇、平菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、白玉菇、金针菇、黑木耳、银耳、海带、裙带菜、黄豆、青豆、豌豆、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、糯米粉、海带粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、水、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、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）、苯甲酸钠、山梨酸钾、维生素C（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、糖精钠、乳酸链球菌素、焦亚硫酸钠、冰乙酸、抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、山梨糖醇、辣椒红、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或几种，经前处理、腌渍或不腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的酱腌菜。

根据添加主要原料的种类数量不同，产品分为单一型酱腌菜和混合型酱腌菜。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 酱腌菜坯料应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 番茄、柠檬、百香果应新鲜、无腐烂、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 芝麻、花生、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 酱腌菜、辣白菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 橄榄菜应符合 DBS44/ 014 的规定。
- 2.1.14 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 2.1.26 米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.27 苹果醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 蚝油应符合 SC/T 3601 的规定。
- 2.1.29 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.30 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.32 花生酱应符合 NY/T 958 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.34 虾酱应符合 SC/T 3602 的规定。
- 2.1.35 鱼露应符合 SB/T 10324 或 GB/T 42463 的规定。
- 2.1.36 柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.37 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.39 香菇、平菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、白玉菇、金针菇、黑木耳、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 海带、裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.41 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.43 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.45 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.46 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.47 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 琥珀酸二钠应符合 GB 29939-2013 的规定。
- 2.1.50 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.51 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.52 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.53 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.56 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.57 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.60 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.61 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.62 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.63 果胶应符合 GB 25533 的规定。

- 2.1.64 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.65 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.66 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.67 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.68 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.69 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.72 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.73 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.74 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.75 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.76 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.77 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.78 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.79 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.80 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.81 食品用香精应符合 GB 30616 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、无霉变	取样品 1 份,倒入一洁净白瓷盘或透明烧杯中,在室内自然光下肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味,无异味	
杂 质	无正常视力肉眼可见的外来杂质	

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), %	≤ 10.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34

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	≤	0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	20	GB 5009.33
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
糖精钠（以糖精计） ^a ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
*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、相同色泽着色剂）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
^a 采样方案按GB 4789.1的规定执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、食用盐、亚硝酸盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以酱腌菜坯料[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、茺荻、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、胡萝卜、西兰花、雪里红、小白菜、豆角、甘蓝、紫甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、红薯叶、红薯梗、芝麻叶、苜蓿菜、黄花菜、甜菜根中的一种或几种为主要原料，加入食用盐，经腌渍而成]为原料，经脱盐或不脱盐、添加柠檬、芝麻、番茄、百香果、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、白酒、米酒、苹果醋、蚝油、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、虾酱、鱼露、百香果浓缩汁、柠檬浓缩汁、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、小豆蔻、花椒、青花椒、麻椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、茺荻叶、茺荻籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、砂仁、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拨、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒中的一种或几种）中的一种或几种，辅以花生、茺荻、香菇、平菇、杏鲍菇、双孢蘑菇、白玉菇、金针菇、黑木耳、银耳、海带、裙带菜、黄豆、青豆、豌豆、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、糯米粉、海带粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、水、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、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）、苯甲酸钠、山梨酸钾、维生素 C（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、糖精钠、乳酸链球菌素、焦亚硫酸钠、冰乙酸、抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、乙基麦芽酚、山梨糖醇、辣椒红、天然胡萝卜素、红曲红、柠檬黄、辣椒油树脂、食品用香精中的一种或几种，经前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的酱腌菜。

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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。