



411730S-2024



郑州市三一香椿食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0003S-2024

腌渍蔬菜制品

2024-07-08 发布

2024-07-08 实施

郑州市三一香椿食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市三一香椿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚幸福、邵世元。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZSS 0003S-2024。

H N
Q B

腌渍蔬菜制品

1 范围

本标准规定了腌渍蔬菜制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蔬菜[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、茭菱、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、香芝麻叶、芝麻叶、苜蓿菜、黄花菜、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生米、黄豆、绿豆、黑豆、海带（盐渍海带）、盐渍菜（莲藕、笋片、黄花菜）、紫菜、面筋、豆制品（千张、腐竹、豆皮、豆腐干、豆油皮中的一种或几种）、食用菌及腌制食用菌（杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇）中的一种或几种，经清洗、成型（切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎）后，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、天然胡萝卜素、辣椒红、辣椒精油、花椒精油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精中的一种或多种，再经调味、腌制、熟制或不熟制、包装、灭菌或不灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

根据原料不同可分为不同产品：单一产品、混合产品。

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 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.4 海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5 食用菌、腌制食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.11 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.12 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.18 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.20 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.25 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.28 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.29 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.30 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。

2.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.32D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.35 辣椒精油、花椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.45 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.48 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.49 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.50 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ε-聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.52 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.53 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.54 盐渍菜应符合 GB 2714 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	具有产品应的性状	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.23	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
阿斯巴甜 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
纽甜 ^a ，g/kg	≤ 0.01	GB 5009.247
柠檬黄（以柠檬黄计） ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝（以亮蓝计） ^a ，g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红（以苋菜红计） ^a ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加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	10 ²	10 ³	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 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以蔬菜[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、茭菱、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、香芝麻叶、芝麻叶、苜蓿菜、黄花菜、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生米、黄豆、绿豆、黑豆、海带（盐渍海带）、盐渍菜（莲藕、笋片、黄花菜）、紫菜、面筋、豆制品（千张、腐竹、豆皮、豆腐干、豆油皮中的一种或几种）、食用菌及腌制食用菌（杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇）中的一种或几种，经清洗、成型（切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎）后，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、天然胡萝卜素、辣椒红、辣椒精油、花椒精油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精中的一种或多种，再经调味、腌制、熟制或不熟制、包装、灭菌或不灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

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》制订了本企业标准，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。

郑州市三一香椿食品有限公司

H N

Q B