



413233S-2025



新乡中米佳食品有限公司企业标准

Q/XZMJ 0002S-2025

酱腌菜

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

新乡中米佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡中米佳食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：李志豪。

本标准自发布实施日起替代 Q/XZMJ 0002S-2025（备案号：411248S-2025）。

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。

本标准适用于以腌辣椒、腌萝卜、腌芥菜、腌豆角、腌竹笋、鲜辣椒、鲜白菜、鲜土豆、鲜莲藕、鲜萝卜、鲜胡萝卜、鲜白菜、鲜豆角、鲜青椒、鲜芥菜、鲜雪菜、鲜青豆、鲜竹笋、鲜山药、鲜黄瓜、鲜茄子、鲜花生、鲜花生仁、鲜黄豆、鲜毛豆、鲜玉米、鲜红薯、南瓜中的一种或几种为主要原料，经原料预处理（清洗、去皮或不去皮、切制或不切制），添加食用盐，辅以或不辅以大豆蛋白素肉、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、食用大豆油、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、番茄酱、香菇酱、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食品用香精、味精、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、生活饮用水的一种或几种，经调配混合、腌渍调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食酱腌菜。

根据原辅料不同将产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 腌辣椒、腌萝卜、腌芥菜、腌豆角、腌竹笋应符合 GB 2714 的规定。

2.1.2 鲜辣椒、鲜白菜、鲜土豆、鲜莲藕、鲜萝卜、鲜胡萝卜、鲜白菜、鲜豆角、鲜青椒、鲜芥菜、鲜雪菜、鲜青豆、鲜竹笋、鲜山药、鲜黄瓜、鲜茄子、鲜花生、鲜花生仁、鲜黄豆、鲜毛豆、鲜玉米、鲜红薯、南瓜应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 大豆蛋白素肉应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 香辛料、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.11 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.15 花生仁、熟花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.23 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 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	软固态	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的颜色	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	10	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	20	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），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
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 指标仅适于添加该食品添加剂的产品检验； 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 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

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、水分、食用盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以腌辣椒、腌萝卜、腌芥菜、腌豆角、腌竹笋、鲜辣椒、鲜白菜、鲜土豆、鲜莲藕、鲜萝卜、鲜胡萝卜、鲜白菜、鲜豆角、鲜青椒、鲜芥菜、鲜雪菜、鲜青豆、鲜竹笋、鲜山药、鲜黄瓜、鲜茄子、鲜花生、鲜花生仁、鲜黄豆、鲜毛豆、鲜玉米、鲜红薯、南瓜中的一种或几种为主要原料，经原料预处理（清洗、去皮或不去皮、切制或不切制），添加食用盐，辅以或不辅以大豆蛋白素肉、香辛料（辣椒粉、葱粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、八角、小茴香、胡椒、花椒、草果、丁香、月桂叶、桂皮、豆蔻、肉豆蔻、辣椒、藤椒、麻椒、孜然、山奈、百里香、高良姜中的一种或几种）、食用大豆油、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、番茄酱、香菇酱、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食品用香精、味精、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、生活饮用水的一种或几种，经调配混合、腌渍调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食酱腌菜。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》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。

新乡中米佳食品有限公司

QB