



410151S-2025



河南金豆子食品有限公司企业标准

Q/HJDZ 0001S-2025

# 酱腌菜

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

河南金豆子食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南金豆子食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾辉、刘倩倩、韩冰。

本标准自发布实施日起替代：Q/HJDZ 0001S-2024（备案号：410876S-2024）

H N

Q B

# 酱腌菜

## 1 范围

本标准规定了酱腌菜的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀豆、毛豆、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、茺荑、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油中的一种或几种进行腌渍，添加或不添加番茄、柠檬、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、泡椒、芽菜中的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、白酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、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、香葱、小茴香、八角、孜然、月桂叶、茺荑叶、茺荑籽、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、荜拔、圆叶当归、木姜子、薄荷叶、香茅、甜罗勒中的一种或几种）、外购复合调味料、冬瓜干、红薯条、干黄豆、干豇豆、干青豆、花生、芝麻、魔芋粉、海带粉、糯米粉、食用玉米淀粉、水、白芷、栀子、山楂、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果、鲜冻畜禽肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、蒸煮、分切等工艺处理后备用）、酱卤畜禽肉制品（鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）、豆制品（大豆素肉、大豆拉丝蛋白制品、大豆组织蛋白制品中的一种或几种）、食用菌【金针菇、杏鲍菇、秀珍菇、茶树菇、白灵菇、猴头菇、白玉菇、蟹味菇、双孢菇、平菇、香菇、木耳、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、可食用藻类制品（盐渍裙带菜、盐渍海带、干海带、干紫菜、干裙带菜、海白菜、羊栖菜、龙须菜中的一种或几种）、熏煮香肠、火腿肠中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、乳酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、改性大豆磷脂、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、明胶、黄原胶、山梨糖醇、维生素 C（抗氧化剂）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、糖精钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、亮蓝、柠檬黄、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经前处理、腌渍、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的酱腌菜。

根据原料不同，产品分为单一产品和混合产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀

豆、毛豆、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、茺荽、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜、番茄应新鲜、无腐烂、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 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。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 酱腌菜、辣白菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.11 橄榄菜应符合 DBS44/ 014 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.15 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

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

2.1.18 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.19 白酒应符合 GB/T 10781.2 的规定。

2.1.20 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.23 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.24 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。

2.1.25 芝麻酱应符合应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.26 花生酱应符合应符合 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。

2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.28 苹果醋应符合应符合 T/QGCML 285 或 GB/T 18187 的规定。

2.1.29 柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.30 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.31 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.32 冬瓜干、红薯条应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.33 干黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.34 干豇豆、干青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 花生、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.37 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.38 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.39 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 白芷、栀子、山楂、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.42 鲜冻畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.43 酱卤畜禽肉制品应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.44 豆制品（大豆素肉、大豆拉丝蛋白制品、大豆组织蛋白制品）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.45 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.46 蛹虫草应符合卫计委公告(2014 年第 10 号)关于批注塔格糖等 6 种新食品原料的公告和 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。
- 2.1.48 盐渍海带应符合 SC/T 3212 的规定。
- 2.1.49 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.50 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.51 干裙带菜、海白菜、羊栖菜、龙须菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.52 熏煮香肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.53 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.54 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.55 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.56 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.57 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.58 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.59 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.60 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.61 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

- 2.1.63 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.64 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.65 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.66 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.67 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.68 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.69 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.70 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.71 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.72 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.73 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.74 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.75 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.76 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。
- 2.1.77 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.78 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.79 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.80 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.81 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.82 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.83 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.84 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.85 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.86 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.87 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.88 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.89 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.90 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.91 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.92 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	具有本产品应有的性状，无霉变	从样品中取出适量，倒入一洁净白色瓷盘或透明烧杯中，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	具有本产品应有的色泽	
气味、滋味	具有本产品应有气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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	≤ 9	GB 5009.44
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖（蔗糖素） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠（甜蜜素） <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
糖精钠 <sup>a</sup> （以糖精计），g/kg	≤ 0.15	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
二氧化硫残留量 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
亮蓝 <sup>a</sup> （以亮蓝计），g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计），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 仅适用于添加了该食品添加剂的产品。

同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽着色剂、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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	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
<p>a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。</p> <p>b 不适用于非灭菌发酵型产品。</p>					

### 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以黄豆芽、绿豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽、莲藕、土豆、胡萝卜、白萝卜、豇豆、四季豆、刀豆、毛豆、玉米、白菜、菜心、韭菜、韭花、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜薹、生姜、洋姜、芹菜、莴笋、竹笋、贡菜、青菜、包菜、茺荑、芥菜、苦菊、茄子、辣椒、泡椒、朝天椒、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、丝瓜、苦瓜中的一种或几种为主要原料，加入食用盐、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油中的一种或几种进行腌渍，添加或不添加番茄、柠檬、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、泡椒、芽菜中的一种或几种）、辣白菜、橄榄菜、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、食用葡萄糖、酿造食醋、酿造酱油、调味料酒、白酒、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、辣椒油、花椒油、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、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、香葱、小茴香、八角、孜然、月桂叶、茺荑叶、茺荑籽、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、荜拔、圆叶当归、木姜子、薄荷叶、香茅、甜罗勒中的一种或几种）、外购复合调味料、冬瓜干、红薯条、干黄豆、干豇豆、干青豆、花生、芝麻、魔芋粉、海带粉、糯米粉、食用玉米淀粉、水、白芷、栀子、山楂、橘皮（陈皮）、玉竹、紫苏、罗汉果、鲜冻畜禽肉（鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种，经解冻或不解冻、清洗、蒸煮、分切等工艺处理后备用）、酱卤畜禽肉制品（鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）、豆制品（大豆素肉、大豆拉丝蛋白制品、大豆组织蛋白制品中的一种或几种）、食用菌【金针菇、杏鲍菇、秀珍菇、茶树菇、白灵菇、猴头菇、白玉菇、蟹味菇、双孢菇、平菇、香菇、木耳、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、可食用藻类制品（盐渍裙带菜、盐渍海带、干海带、干紫菜、干裙带菜、海白菜、羊栖菜、龙须菜中的一种或几种）、熏煮香肠、火腿肠中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、乳酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、碳酸氢钠、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、改性大豆磷脂、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、海藻酸钠、明胶、黄原胶、山梨糖醇、维生素C（抗氧化剂）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、糖精钠、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、亮蓝、柠檬黄、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经前处理、腌渍、调味或不调味、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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

Q B