



410028S-2025

洛阳金秋农副产品有限公司企业标准

Q/LJN 0002S-2025

炒制芥菜丝(片)

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

洛阳金秋农副产品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳金秋农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳金秋农副产品有限公司。

本标准主要起草人：姜慧国、彭卫娜。

本标准自发布实施之日起替代 Q/LJN 0002S-2023。

H N

Q B

炒制芥菜丝(片)

1 范围

本标准规定了炒制芥菜丝(片)的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以芥菜为原料,经精选、清洗、切丝或片、控水,配入酿造食醋、花椒、辣椒、生姜、食用盐、食用植物油(大豆油)、味精,经炒制、腌制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝(片)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芥菜应新鲜、无霉斑、无腐烂、无污染、无空心,应符合 GB2762 和 GB2763 规定

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

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

2.1.6 食用植物油(大豆油)应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 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	细丝状或片状	取 100g 样品于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光条件下,观察其性状、色泽和杂质,然后用温开水漱口,嗅其气味,品尝其滋味。
色泽	浅白色	
气味	芥香气味,无异味	
滋味	具有原料物质混合滋味	
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)	≤ 93	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)(g/100g)	≤ 9	GB 5009.44

总酸(以乳酸计) (g/100g)	≤	2	GB 12456
总砷(以 As 计) (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计) (mg/kg)	≤	0.25	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计) (mg/kg)	≤	20	GB 5009.33
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	1000	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
样品的采集及处理按 GB 4789.1 的执行。					

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 其他要求

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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

炒制芥菜丝(片)是以芥菜为原料,经精选、清洗、切丝或片、控水,配入酿造食醋、花椒、辣椒、生姜、食用盐、食用植物油(大豆油)、味精,经炒制、腌制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝(片)。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》、SB/T 10439《酱腌菜》相关国标、行标的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GB2762的规定。

洛阳金秋农副产品有限公司