



410036S-2025



永城市嘉乐鹅业坊企业标准

Q/YJL 0001S-2025

# 炒酸菜

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

永城市嘉乐鹅业坊 发布

## 前 言

本标准由永城市嘉乐鹅业坊提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和永城市嘉乐鹅业坊共同起草。

本标准起草人：张百胜、韦瑞雪。

H N

Q B

# 炒酸菜

## 1 范围

本标准规定了炒酸菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以酸菜（白菜、青菜、结球甘蓝、芥菜中的一种或几种）为主要原料，经清洗或不清洗、分切或不分切，添加生活饮用水、黄豆酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、蚝油、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、香辛料粉或颗粒[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香茅兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒（青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、豆豉中的几种，经调配、炒制、冷却、包装等加工而成的炒酸菜。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 腌辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 豆豉应符合 GB/T 42464 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
----	----	------

色泽	具有本品应有的色泽	取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 90	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

注: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
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 其他要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以酸菜（白菜、青菜、结球甘蓝、芥菜中的一种或几种）为主要原料，经清洗或不清洗、分切或不分切，添加生活饮用水、黄豆酱、腌辣椒、豆瓣酱、甜面酱、酿造酱油、酿造食醋、料酒、蚝油、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、香辛料粉或颗粒[大葱、姜、蒜、桂皮、甘草、小茴香、月桂叶、孜然、砂仁、香茅兰、八角、小豆蔻、山奈、丁香、草果、肉豆蔻、香茅草、高良姜、白胡椒、花椒（青花椒、红花椒、麻椒中的一种或几种）、辣椒（红辣椒、小米辣中的一种或几种）中的一种或几种]、食用植物油（大豆油、花生油、玉米油、芝麻油中的一种或几种）、豆豉中的几种，经调配、炒制、冷却、包装等加工而成的炒酸菜。

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》制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

永城市嘉乐鹅业坊