



410819S-2025



河南爱淅食品有限公司企业标准

Q/HAX 0001S-2025

# 酸菜

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

河南爱淅食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南爱浙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：盛传杰。

H N

Q B

# 酸菜

## 1 范围

本标准规定了酸菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以新鲜蔬菜【腊菜、雪里蕻、雪菜、香菜、芹菜、红薯梗、红薯叶、萝卜菜、生菜、白菜、芥菜、黄花苗、茼蒿菜、广东菜心、芥菜、芦笋、莴笋、蒜台、豆芽、茄子、生姜、芝麻叶、红萝卜、白萝卜、胡萝卜、豆角、豇豆、黄瓜、竹笋、蕨菜、香椿叶、包菜、小米椒、辣椒、青椒、灰灰菜、油菜、面条菜、娃娃菜、小油菜（上海青）、马齿苋、扫帚苗菜、南瓜、玉米、糯玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、香葱、番茄、菠菜、绿甘蓝、紫甘蓝、高丽菜、青刀豆、莲藕、苋菜中的一种或几种】为原料，经预处理、分切或不分切、清洗、漂烫或不漂烫、装缸封闭、自然发酵、包装等工艺加工而成的酸菜。

根据添加原料不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜蔬菜应新鲜完整、干净、无杂质、无黄叶、无腐烂、无霉变、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 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	具有本品应有的性状	在自然光线下观察其色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品固有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	
固形物, %	≥	85.0	GB/T 10786
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤	1.5	GB 12456
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	20.0	GB 5009.33

注: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
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 第二法

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

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 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

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜【腊菜、雪里蕻、雪菜、香菜、芹菜、红薯梗、红薯叶、萝卜菜、生菜、白菜、芥菜、黄花苗、茼蒿菜、广东菜心、芥菜、芦笋、茼蒿、蒜苔、豆芽、茄子、生姜、芝麻叶、红萝卜、白萝卜、胡萝卜、豆角、豇豆、黄瓜、竹笋、蕨菜、香椿叶、包菜、小米椒、辣椒、青椒、灰灰菜、油菜、面条菜、娃娃菜、小油菜（上海青）、马齿苋、扫帚苗菜、南瓜、玉米、糯玉米、豌豆荚、马蹄、西蓝花、花菜、莲菜、香葱、番茄、菠菜、绿甘蓝、紫甘蓝、高丽菜、青刀豆、莲藕、苋菜中的一种或几种】为原料，经预处理、分切或不分切、清洗、漂烫或不漂烫、装缸封闭、自然发酵、包装等工艺加工而成的酸菜。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，参照相关国家标准要求，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。

河南爱浙食品有限公司