



411248S-2025



新乡中米佳食品有限公司企业标准

Q/XZMJ 0002S-2025

酱腌菜

2025-04-27 发布

2025-04-27 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-2022（备案号：413262S-2022）。

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 | 具有本品应具有色泽 | |
| 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