



412692S-2025



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0009S-2025

调味酸菜

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出。

本标准由河南亿家红调味食品有限公司起草。

本标准起草人：吴成伟 杨顶阵

H N

Q B

调味酸菜

1 范围

本标准规定了调味酸菜的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以酸菜包（以白菜、油菜、青菜、芥菜中的一种为原料，经预处理，添加食用盐、辣椒、生姜、红糖、白酒、大蒜、味精、丁香、八角、花椒、小茴香、桂皮、山奈、草果、香叶（月桂叶）、砂仁中的一种或多种，经腌制、清洗、切分，添加或不添加萝卜、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、姜黄、柠檬黄、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、焦亚硫酸钠中的一种或多种，经混合、包装而成）为主，搭配调味酱包、调味粉包（以食用玉米淀粉、食用盐、白胡椒粉为原料，经混合、包装而成的），将三者同时包装在一起制成的混合后食用的调味酸菜。

根据所用原辅料不同可分为不同品种的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白菜、油菜应符合 NY/T 654 的规定。
- 2.1.3 青菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.4 芥菜应符合 NY/T 1324 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 萝卜应符合 NY/T 1267 或 SB/T 10159 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 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.11 大蒜应符合 GB/T 45244 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.14 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 小茴香应符合 GH/T 1439 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18 草果应符合 GH/T 1366 的规定。
- 2.1.19 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.20 山奈、砂仁应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.24 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.25 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.27 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 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 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.32 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 调味酱包应符合 Q/HYT 0004S 的规定。
- 2.1.34 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.35 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.36 调味粉包应符合 GB 31644 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
	酸菜包	调味酱包	调味粉包	
性状	半固态	酱状	粉状	取适量试样,置于洁净的白色瓷盘中,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	具有产品应有的色泽			
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味,无异味			
杂质	无正常视力可见外来异物			

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 ^a	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 18	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
^a 姜黄(以姜黄素计), g/kg	≤ 0.01	SN/T 4890

^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^a 焦亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.34

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

理化指标适用于酸菜包、调味酱包与调味粉包三者混合后的检验。

^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

微生物限量适用于酸菜包、调味酱包与调味粉包三者混合后的检验。

n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值; M: 为微生物指标的最高限量值。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相

关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以酸菜包（以白菜、油菜、青菜、芥菜中的一种为原料，经预处理，添加食用盐、辣椒、生姜、红糖、白酒、大蒜、味精、丁香、八角、花椒、小茴香、桂皮、山奈、草果、香叶（月桂叶）、砂仁中的一种或多种，经腌制、清洗、切分，添加或不添加萝卜、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、姜黄、柠檬黄、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、焦亚硫酸钠中的一种或多种，经混合、包装而成）为主，搭配调味酱包、调味粉包（以食用玉米淀粉、食用盐、白胡椒粉为原料，经混合、包装而成的），将三者同时包装在一起制成的混合后食用的调味酸菜。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》制订本标准，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。

河南亿家红调味食品有限公司