



411899S-2026



河南省巧手翁调味品有限公司企业标准

Q/HQT 0003S-2026

酱腌菜

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

河南省巧手翁调味品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省巧手翁调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：翁虹霄。

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。

本标准适用于以大蒜、豆角、青菜头、萝卜干、豇豆、青菜（大叶芥菜）、小米辣、辣椒、泡椒、朝天椒、野山椒、白菜、黄豆、蒜薹、黄瓜、贡菜、菜心、花生芽、香椿芽、莲藕、四季豆、刀豆、洋葱、生姜、洋姜、茼蒿、竹笋、芥菜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、分切或不分切）、漂烫或不漂烫，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐，添加米醋、食醋、酿造食醋、白砂糖、食用盐、生活饮用水、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、调味料酒、白酒、浓香型白酒、柠檬、百香果、辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、植物油、芝麻油、调味油、食用植物调和油、酱油、酿造酱油（含焦糖色）、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、酵母复合调味料、固态复合调味料、油辣椒、酱腌菜（泡辣椒、泡野山椒、剁辣椒、橄榄中的一种或几种）、海带、十三香调味料、芝麻、熟花生仁、酵母抽提物、豆豉、橄榄、鹿茸菇、香菇中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠、维生素 C、呈味核苷酸二钠、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、黄原胶、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、糖精钠、纽甜、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、复配抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠）、复配抗氧化稳定剂 A 型（乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠）、亮蓝、柠檬黄、姜黄、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食用香精、食用香料中的一种或几种，经前处理或不前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食酱腌菜。

或以大蒜、豆角、青菜头、萝卜干、豇豆、青菜（大叶芥菜）、小米辣、辣椒、泡椒、朝天椒、野山椒、白菜、黄豆、蒜薹、黄瓜、贡菜、菜心、花生芽、香椿芽、莲藕、四季豆、刀豆、洋葱、生姜、洋姜、茼蒿、竹笋、芥菜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、分切或不分切）、漂烫或不漂烫，加入盐水（生活饮用水、食用盐），装坛（装缸）、密封、发酵、储存、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食酱腌菜。

根据原料不同，产品分为单一产品和混合产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大蒜、豆角、青菜头、萝卜干、豇豆、青菜（大叶芥菜）、小米辣、辣椒、泡椒、朝天椒、野山椒、白菜、黄豆、蒜薹、黄瓜、贡菜、菜心、花生芽、香椿芽、莲藕、四季豆、刀豆、洋葱、生姜、洋姜、莴笋、竹笋、芥菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 米醋、食醋应符合 GB 2719 的规定。

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

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 苹果醋应符合 GB/T 30884 的规定。

2.1.8 柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.10 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。

2.1.11 柠檬、百香果、辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、橄榄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

2.1.15 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.16 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.18 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.19 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。

2.1.20 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。

2.1.21 酵母复合调味料、固态复合调味料、十三香调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.22 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。

2.1.23 酱腌菜应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.24 海带应符合 GB/T 20554 的规定。

2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.26 熟花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.28 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.29 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.30 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.41 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 复配抗氧化剂、复配抗氧化稳定剂 A 型应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.44 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.45 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.46 三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.47 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.48 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.49 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.50 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.51 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.52 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.53 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.54 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.55 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.56 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.57 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

- 2.1.58 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.59 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.60 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.61 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.62 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.63 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.64 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.65 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.66 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.67 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.69 白酒应符合 GB/T 10781.2 或 GB/T 48009 的规定。
- 2.1.70 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.71 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.72 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.73 鹿茸菇、香菇应符合 GB 7096 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	具有产品应有的性状、无霉变	取适量样品置于一洁净烧杯或白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有每种产品固有的滋味、气味，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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.0	GB 12456

*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	≤	0.25	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），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
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计） ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.97
糖精钠（以糖精计） ^a ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
纽甜 ^a ，g/kg	≤	0.01	GB 5009.247
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.140
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
柠檬黄 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
姜黄 ^a （以姜黄素计）g/kg	≤	0.01	SN/T 4890
亮蓝 ^a （以亮蓝计）g/kg	≤	0.025	GB 5009.35
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定， 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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、总酸、食用盐、亚硝酸盐、大肠菌群。

型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以大蒜、豆角、青菜头、萝卜干、豇豆、青菜（大叶芥菜）、小米辣、辣椒、泡椒、朝天椒、野山椒、白菜、黄豆、蒜薹、黄瓜、贡菜、菜心、花生芽、香椿芽、莲藕、四季豆、刀豆、洋葱、生姜、洋姜、茼蒿、竹笋、芥菜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、分切或不分切）、漂烫或不漂烫，加入食用盐、腌制、脱盐或不脱盐，添加米醋、食醋、酿造食醋、白砂糖、食用盐、生活饮用水、苹果醋、柠檬浓缩汁、百香果浓缩汁、调味料酒、白酒、浓香型白酒、柠檬、百香果、辣椒、花椒、藤椒、黑胡椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、植物油、芝麻油、调味油、食用植物调和油、酱油、酿造酱油（含焦糖色）、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、酵母复合调味料、固态复合调味料、油辣椒、酱腌菜（泡辣椒、泡野山椒、剁辣椒、橄榄中的一种或几种）、海带、十三香调味料、芝麻、熟花生仁、酵母抽提物、豆豉、橄榄、鹿茸菇、香菇中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠、维生素 C、呈味核苷酸二钠、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、冰乙酸、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、卡拉胶、瓜尔胶、果胶、明胶、黄原胶、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、糖精钠、纽甜、乳酸链球菌素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、复配抗氧化剂（D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠）、复配抗氧化稳定剂 A 型（乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠）、亮蓝、柠檬黄、姜黄、红曲红、辣椒红、辣椒油树脂、天然胡萝卜素、乙基麦芽酚、食用香精、食用香料中的一种或几种，经前处理或不前处理、腌渍、调味、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食酱腌菜。

或以大蒜、豆角、青菜头、萝卜干、豇豆、青菜（大叶芥菜）、小米辣、辣椒、泡椒、朝天椒、野山椒、白菜、黄豆、蒜薹、黄瓜、贡菜、菜心、花生芽、香椿芽、莲藕、四季豆、刀豆、洋葱、生姜、洋姜、茼蒿、竹笋、芥菜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、分切或不分切）、漂烫或不漂烫，加入盐水（生活饮用水、食用盐），装坛（装缸）、密封、发酵、储存、包装、杀菌或不杀菌等工序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。

河南省巧手翁调味品有限公司