



412684 S-2026



南阳市三乙食品有限公司企业标准

Q/NSY 0003S-2026

韩式（发酵）泡菜

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

南阳市三乙食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市三乙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛小芹。

H N
Q B

韩式（发酵）泡菜

1 范围

本标准规定了韩式（发酵）泡菜的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以精选白菜、包菜、辣椒、辣椒叶、紫苏叶、大蒜、香葱、萝卜缨、小根蒜(又名薤白)、萝卜、萝卜叶、桔梗、结球甘蓝、黄瓜、芥菜中的一种或几种为主要原料,添加绵白糖、白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、辣椒粉、红辣椒粉、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、鱼露、食用盐、玉米油、海带丝、芝麻、虾酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料(不包括罂粟)、大葱、洋葱、生姜、胡萝卜、韭菜、梨、苹果、糯米、大枣、松子仁、韩国进口泡菜酱料、植物乳植杆菌、牛肉粉调味料、味精、芝麻油、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、枸杞、红参、谷朊粉、人参粉(人工种植 5 年及 5 年以下)、人参浓缩液(人工种植 5 年及 5 年以下)、枸杞浓缩液、饮用水中的几种为辅料,添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、甜菊糖苷中的一种或几种,经原料处理、食用盐或食用盐水处理、腌制(或不腌制)、调配、抹(拌)料、低温发酵、包装、灭菌(或不灭菌)等工艺加工而成的韩式(发酵)泡菜。

根据原料不同分为不同产品。

2 术语和定义

韩式（发酵）泡菜

以新鲜蔬菜等为主要原料,添加红辣椒粉、大蒜、虾酱等选择性辅料调味,经食用盐或食用盐水处理、低温发酵等工艺加工而成的蔬菜制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 精选白菜、包菜、辣椒、辣椒叶、紫苏叶、大蒜、香葱、萝卜缨、小根蒜(又名薤白)、萝卜、萝卜叶、桔梗、结球甘蓝、黄瓜、芥菜、大葱、洋葱、生姜、胡萝卜、韭菜、梨、苹果、大枣应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 绵白糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

3.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。

3.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

- 3.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.6 浓缩苹果汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.7 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.9 玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 海带丝应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.11 芝麻应符合 GB 11761 的规定。
- 3.1.12 虾酱、韩国进口泡菜酱料应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.14 香辛料(不包括罂粟)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.15 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.16 松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.17 植物乳植杆菌应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.18 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 3.1.20 人参(人工种植 5 年及 5 年以下)应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告 [2012]17 号的规定。
- 3.1.21 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.22 红参应符合 GB/T 22538 的规定。
- 3.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.24 人参粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.25 人参浓缩液、枸杞浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 3.1.26 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.27 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.28 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。
- 3.1.29 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。

3.2 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	

3.3 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
固形物含量, g/100g	≥	70 GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤	5.0 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
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^a , g/kg	≤	2.5 GB 5009.263
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^a , g/kg	≤	0.2 SN/T 3854
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。		

3.4 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	
^b 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ⁵	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。 b 不适用于非灭菌型产品。					

3.5 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。

3.6 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。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、固形物含量、食用盐、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以精选白菜、包菜、辣椒、辣椒叶、紫苏叶、大蒜、香葱、萝卜缨、小根蒜(又名薤白)、萝卜、萝卜叶、桔梗、结球甘蓝、黄瓜、芥菜中的一种或几种为主要原料,添加绵白糖、白砂糖、麦芽糖、果葡糖浆、辣椒粉、红辣椒粉、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、鱼露、食用盐、玉米油、海带丝、芝麻、虾酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料(不包括罂粟)、大葱、洋葱、生姜、胡萝卜、韭菜、梨、苹果、糯米、大枣、松子仁、韩国进口泡菜酱料、植物乳植杆菌、牛肉粉调味料、味精、芝麻油、人参(人工种植 5 年及 5 年以下)、枸杞、红参、谷朊粉、人参粉(人工种植 5 年及 5 年以下)、人参浓缩液(人工种植 5 年及 5 年以下)、枸杞浓缩液、饮用水中的几种为辅料,添加或不添加天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、甜菊糖苷中的一种或几种,经原料处理、食用盐或食用盐水处理、腌制(或不腌制)、调配、抹(拌)料、低温发酵、包装、灭菌(或不灭菌)等工艺加工而成的韩式(发酵)泡菜。

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提供依据。

本标准在 GB 2760 中的类别为:04.02.02.06 发酵蔬菜制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市三乙食品有限公司