



412685S-2026



南阳市三乙食品有限公司企业标准

Q/NSY 0002S-2026

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。

HN
QB

泡菜

1 范围

本标准规定了泡菜的分类、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、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、鱼露、食用盐、玉米油、海带丝、芝麻、盐渍虾酱、虾酱、酱油、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、酿造食醋、韩国进口泡菜酱料、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、酵母抽提物、柚子、菠萝、贡菜、柠檬、柠檬汁、沙棘粉、鲣鱼汁复合调味料、芝麻酱、蜂蜜、饮用水中的几种为辅料,添加或不添加山梨酸钾、黄原胶(又名汉生胶)、糖精钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、山梨糖醇、山梨糖醇液、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、食用香精、乳酸钙、抗坏血酸(又名维生素 C)、瓜尔胶、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、乳酸中的一种或几种,经预处理、食用盐或食用盐水腌渍、调味、灭菌或不灭菌、包装而成的泡菜。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 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、柚子、菠萝、贡菜、柠檬应清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.2 绵白糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.3 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。

2.1.4 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。

2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 浓缩苹果汁、浓缩梨汁应符合 GB 17325 的规定。

- 2.1.7 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 海带丝应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB 11761 的规定。
- 2.1.12 盐渍虾酱、虾酱、韩国进口泡菜酱料、鲣鱼汁复合调味料应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 香辛料(不包括罂粟)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 松子仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.23 红参应符合 GB/T 22538 的规定。
- 2.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.25 人参粉(人工种植 5 年及 5 年以下)、沙棘粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.26 人参浓缩液(人工种植 5 年及 5 年以下)、枸杞浓缩液应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.29 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.30 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.31 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.33 黄原胶(又名汉生胶)应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.34 山梨糖醇、山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 冰乙酸(又名冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.38 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.42 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.43 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.44 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.47 抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.48 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.49 麦芽糖醇应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖醇液应符合 GB 28307 的规定。
- 2.1.51 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.52 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.53 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。

2.2 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	
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
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
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.298
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜） ^a ，g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
糖精钠（以糖精计） ^a ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
甜菊糖苷（以甜菊醇当量计） ^a ，g/kg	≤	0.23	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。 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
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、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。

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、浓缩苹果汁、浓缩梨汁、鱼露、食用盐、玉米油、海带丝、芝麻、盐渍虾酱、虾酱、酱油、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、酿造食醋、韩国进口泡菜酱料、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、酵母抽提物、柚子、菠萝、贡菜、柠檬、柠檬汁、沙棘粉、鲣鱼汁复合调味料、芝麻酱、蜂蜜、饮用水中的几种为辅料,添加或不添加山梨酸钾、黄原胶(又名汉生胶)、糖精钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)、山梨糖醇、山梨糖醇液、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、脱氢乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、三氯蔗糖、甜菊糖苷、抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、食用香精、乳酸钙、抗坏血酸(又名维生素 C)、瓜尔胶、麦芽糖醇、麦芽糖醇液、乳酸中的一种或几种,经预处理、食用盐或食用盐水腌渍、调味、灭菌或不灭菌、包装而成的泡菜。

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: 04.02.02.03 腌渍的蔬菜。

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