

# Q/KPS

## 昆明品世食品有限公司企业标准

Q/KPS 0008 S—2022

代替 Q/KPS 0008 S-2021

### 酱腌菜（盐水渍菜）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010381 S- 2022

备案日期: 2022 年 09 月 03 日

2022-09-01 发布

2022-09-03 实施

昆明品世食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的酱腌菜（盐水渍菜）是以竹笋、土豆、芋头、莲藕、食用菌、白云豆为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、辣椒、泡椒、水、调味料、食品添加剂、香辛料等为辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、腌制、整理（熟化、脱水、调味）、内包装、杀菌、外包装等工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/KPS 0008 S-2021《酱腌菜（盐水渍菜）》。

本标准由昆明品世食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓祖晓。

省食品

号: 53

期:

## 酱腌菜（盐水渍菜）

### 1 范围

本标准规定了酱腌菜（盐水渍菜）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以竹笋、土豆、芋头、莲藕、食用菌、白云豆为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、辣椒、泡椒、水、调味料、食品添加剂、香辛料等为辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、腌制、整理（熟化、脱水、调味）、内包装、杀菌、外包装等工艺制成的酱腌菜（盐水渍菜）。

### 2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

### 3 产品分类

根据所用原料不同分为：竹笋（盐水渍菜）、土豆（盐水渍菜）、芋头（盐水渍菜）、莲藕（盐水渍菜）、食用菌：金针菇、香菇（盐水渍菜）、白云豆（盐水渍菜）。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 竹笋、土豆、芋头、莲藕、食用菌、白云豆：应成熟、无霉变、无虫害、无污染，并符合相应食品安全和有关规定。

4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 4.2 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                          |
|-----|-----------------------|-------------------------------|
| 色 泽 | 具有本品特有的色泽。            | 取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气 味 | 气味正常，具有本品特有的香气，无不良气味。 |                               |
| 口 感 | 咸淡适口，味美纯真，无霉味及其他异味。   |                               |
| 状 态 | 无霉变、无霉斑白膜。            |                               |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质。            |                               |

## 4.3 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             | ≤ 93  | GB 5009.3  |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 9.0 | GB 5009.44 |
| 总酸 (以乳酸计), g/100g      | ≤ 2.0 | GB 12456   |

## 4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

| 项 目               | 指 标   | 检验方法       |
|-------------------|-------|------------|
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于100个独立包装（总重量不少于30kg），抽取样品数量不少于20个独立包装（2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定；

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于2022年8月26日至2022年9月1日在微信公号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2022年8月26日

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月26日