

Q/YSY

云南酸叻叻食品有限公司企业标准

Q/YSY 0001 S—2022

腌菜膏

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5331 0014 S-2022
备案日期: 2022年 09月 09日

云南省
备案号
备案日期

2022-09-09 发布

2022-09-12 实施

云南酸叻叻食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的腌菜薹是以萝卜菜、大白菜、大米（糯米）为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经挑选、清洗、发酵、熬制、过滤、冷却、灌装、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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。

本标准由云南酸叻叻食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：高金晓、罗婷婷、高金盾、李湘兰、刘小琼。

食品安全
证: 5331
月:

腌菜膏

1 范围

本标准规定了腌菜膏的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以萝卜菜、大白菜、大米（糯米）为主要原料，添加或不添加食品添加剂，经挑选、清洗、发酵、熬制、过滤、冷却、灌装、包装等工艺加工制成的腌菜膏。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 新鲜蔬菜（萝卜菜）：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

3.1.3 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
形 态	具有相应品种应有的组织形态	将样品除去包装后置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅，口尝。
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
滋味和气味	具有相应品种应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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	≤ 70.0	GB 5009.3

3.4 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	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物指标

- 3.6.1 微生物指标应符合 GB 2714 的规定。
- 3.6.2 致病菌指标应符合 GB29921 的规定。

3.7 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规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

- 3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量不少于20袋（瓶），分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出产检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并附合各证方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；

准备案
月

d) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求时。

4.5 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;其余项目指标有不合格时,可以用留样进行复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。外包装标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准的规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒,装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

5.4 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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明在微信公众号“高世膏”上对外公示，公示期为 2022 年 8 月 31 日至 2022 年 8 月 31 日。



备案单位 (盖章)

2022 年 9 月 9 日

高金盾

备案单位主要负责人 (签字)

2022 年 9 月 9 日