

Q/YSY

云南酸叻叻食品有限公司企业标准

Q/YSY 0002 S—2022

干腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53310015S-2022
备案日期: 2022年 09 月 09 日

云南省
备案
备案日

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

我公司生产的干腌菜是以新鲜蔬菜（萝卜菜等）为主要原料，经挑选、清理、发酵、熟制、干燥、分切、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照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。

本标准由云南酸嘞食品有限公司提出、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
号: 53
期:

干腌菜

1 范围

本标准规定了干腌菜的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用以新鲜蔬菜（萝卜菜等）为主要原料，经挑选、清理、发酵、熟制、干燥、分切、包装等工艺加工制成的干腌菜。

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 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 ≤	25.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）, g/100g ≤	14.0	GB 5009.4

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 ^a （以Pb计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 指叶类蔬菜按照 90%脱水率折算，折算值=实测值×（1-90%）；豆类蔬菜干制品、块根和块茎蔬菜干制品、茎类蔬菜干制品按 70%脱水率折算，折算值=实测值×（1-70%）；其他类蔬菜按 80%脱水率折算，折算值=实测值×（1-80%）。		

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

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 GB 29921 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100个最小包装，总重量不低于30kg，抽样数量不少于20个最小包装，重量不低于2kg，样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

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

标准备
—
月

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；
- 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

检验结果中有任何一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

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。

案章

日

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