



Q/WSN

永德沃森农业开发有限公司企业标准

Q/WSN 0001S—2022

风味苦子果

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53090042S- 2022
备案日期:2022年9月21日

2022-09-13 发布

2022-09-21 实施

永德沃森农业开发有限公司 发布



前 言

我公司生产的风味苦子果是采用云南地域特有的植物苦子果（学名：水茄）为生产原料，经挑选、清洗、晾干，添加大蒜、花椒、小米辣、姜、酱油等辅料装入腌坛内泡制、出坛、灭菌或不灭菌、包装等生产工艺制成。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，作为企业组合生产、质量检验、贸易、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《食品安全国家标准 酱腌菜》等的规定制定。其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由永德沃森农业开发有限公司和临沧市质量技术监督综合检测中心提出、起草并解释。

本标准主要起草人：字国林、俸文琪、张仙、费贤彬、周金成、李小娟。



Q/WSN 0001S—2022

风味苦子果

1 范围

本标准规定了风味苦子果的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南地域特有的植物苦子果（学名：水茄子）为生产原料，经挑选、清洗、晾干、添加大蒜、花椒、小米辣、姜、酱油等辅料装入腌坛内泡制、出坛，灭菌或不灭菌、包装等生产工艺而制成。

2 规范性引用文件

本标准中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 术语和定义

下列术语和定义适用本标准。

3.1 苦子果

苦子果：学名水茄子，水茄果实的果柄长约1.5厘米，上部膨大，果实为浆果，圆球形，光滑无毛，直径约1-1.5厘米，有带毛的宿存萼片，未成熟时青色，成熟后黄色。

3.2 风味苦子果

以新鲜苦子果为主要原料，经过鲜果入库、择选、清洗、晾干、添加大蒜、花椒、小米辣、姜、酱油等辅料装入腌坛内泡制、出坛、灭菌或不灭菌、包装等工艺制成的风味苦子果。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 苦子果：应选用新鲜良好，无腐烂变质，无虫蛀、无污染、色泽、大小、成熟度基本一致的苦子果。

4.1.2 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

4.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.4 小米辣：果实新鲜、有光泽、硬实、不萎蔫，无霉变、无虫蛀，并符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.5 姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

4.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	色泽基本一致	将样品放入清洁的白色瓷盘中，置于光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
气味和滋味	风味清香、原味浓郁、口感清脆，气味纯正、无异味	
组织形态	大小基本均匀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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 % $\geq$	40	附录A
水分/ (g/100g) $\leq$	85	GB 5009.3
氯化物 (以Cl ⁻ 计) / (%) $\geq$	0.5	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计) / (g/100g) $\leq$	3.0	GB 12456
氨基酸态氮/ (g/100g) $\geq$	0.1	GB 5009.235

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762-2022的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物指标应符合表4的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品的规定。



Q/WSN 0001S—2022

表4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
a 样品的采集和处理按GB 4789.1执行。 b 不适用于非灭菌发酵型产品。					

4.6 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。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

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

以同一品种原料、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样，抽样基数不得少于100瓶（袋）且总量不低于 30 kg，抽到样品不少于10瓶（袋）且总量不低于 3 kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经公司检验部门检验合格后，附产品合格证方可能出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺、配方有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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

准备

月



Q/WSN 0001S—2022

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标若有不合格项时，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 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装采用玻璃瓶、复合食品包装膜、袋，应符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 9683、GB 9685 及 GB/T 10004 的规定。

6.2.2 包装要牢固、封口严密、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生、干燥，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；搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡；运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、避免高温阳光直接照射，无异味的库房内。成品仓库装有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，产品离地、离墙堆放；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、易污染的物品混贮、混放。



风味苦子果固形物的检验

将整瓶（袋）包装苦子果倾倒在预先称重的园筛上，不搅动产品，倾斜筛子，沥干2min后，将园筛和沥干物一并称重（g）。按公式（1）计算固形物含量，其单位用百分比表示。

$$X = \frac{W_2 - W_1}{W} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X—固形物含量，重量百分比，%；

W₂—苦子果固形物加园筛重量，g；

W₁—园筛重量，g；

W—包装物标明净重，g。

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 9 月 13 日至 2022 年 9 月 19 日在永德沃森农业开发有限公司公示栏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。


永德沃森农业开发有限公司

备案单位(盖章)

2022年 9 月 18 日


李小娟

备案单位主要负责人(签字)

2022年 9 月 18 日