

Q/YTR

云南泰润食品有限公司企业标准

Q/YTR 0003 S—2022

云南省食品
备案号:5
备案日期:

干腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53040106 S-2022
备案日期:2022年11月17日

2022-11-17 发布

2022-11-19 实施

云南泰润食品有限公司

发布

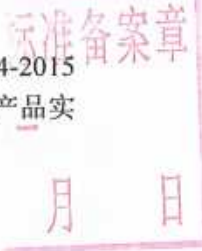
前 言

我公司生产的干腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，经清洗、蒸煮、发酵、过滤、脱水、晾干、包装而成的非即食干腌菜。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，作为本公司组织生产、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 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南泰润食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李志猛。



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、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，经清洗、蒸煮、发酵、过滤、脱水、晾干、包装而成的非即食干腌菜。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 原料要求

3.1.1 蔬菜：应选用新鲜采摘、无病虫害、无霉变，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	应具有该产品应有的色泽。	取适量样品在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。
滋味气味	具有该品种应有的滋味、气味，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 35	GB 5009.3
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 3.0	GB 12456
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

全企业标准

4 S-

年 月

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的要求。

表3 污染物的限量

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

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

4.2 抽样

经同一批次为抽样基数，抽样基数不得少于200袋，且总量不低于30 kg, 抽样样品不得少于20袋独立包装样品，且总量不得少于3 kg, 样品分2份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

安全企业
304
年

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其余指标若有任一项不合格时，可以用留样复检。以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 和相关规定及要求。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全标准及有关规定：封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。



云南省食
备案号:
备案日期:

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、本单位于 2022 年 11 月 03 日至 2022 年 11 月 10 日在云南泰润食品有限公司公众号 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。



2022 年 11 月 14 日

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 14 日