

前 言

我公司生产加工的酱腌菜是以新鲜蔬菜为原料，添加食盐、饮用水（或不添加），经腌制、添加（或不添加）食品添加剂、食用植物油等辅料、调味或不调味、包装等工艺而成。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》等有关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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》的规定制定，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。

本标准代替 Q/YTR 0001 S-2019《酱腌菜》。

本标准由云南泰润食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人李志猛。

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的产品分类、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原料，添加食盐、饮用水（或不添加），经腌制、添加或不添加食品添加剂、食用植物油等辅料、调味或不调味、包装等工艺而成的酱腌菜。

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

3.1 按生产工艺不同分为：盐渍菜和盐水渍菜。

3.2 盐渍菜按水分不同分为：干态盐渍菜、半干态盐渍菜和湿态盐渍菜。

3.2.1 盐渍菜按原料品种不同分为：糟辣子、腌蒿头、腌大蒜、腌萝卜、腌菜等。

3.2.2 盐水渍菜按原料品种不同分为：盐水蕨菜、泡辣椒（子）、泡大蒜、泡萝卜、泡姜、泡蒿头、泡豇豆等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜：选用的蔬菜应新鲜、无病虫害、无污染、无腐烂、无霉变，并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 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

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
-----	-----	---------

省食品安全企
号: 5304
期: 年

色 泽	具有该品种应有的色泽。	打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味、无异嗅。	
形 态	具有该品种应有的形态。无霉变，无霉斑白膜。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	
	盐渍菜			盐水渍菜	检验方法	
	干态	半干态	湿态			
水分, g/100g	≤50.0	50.0~70.0	70.0~90.0	—	GB 5009.3	
固形物, g/100g	≥	—		40.0	GB/T 10786	
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	30.0	25.0	15.0	15.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤	3.0				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的要求。

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 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定

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，并按JJF 1070规定的方法测。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

对同一批次随机抽取：抽样基数不得少于200袋(瓶)且总量不低于30 kg，抽取样品不少于20袋(瓶)，且总量不低于3 kg。样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，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品；其余指标若有任一项不合格，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 和相关规定及要求。

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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、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、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

云南
备案
备案

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（包括研制和检验数据）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10月28日至2022年11月03日在云南泰润食品有限公司微信公众号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），广泛征求社会各界意见。



2022年11月03日

备案单位法定代表人（签字）

2022年11月03日