

Q/YTR

云南泰润食品有限公司企业标准

Q/YTR 0002 S—2022

云南省食
品安全
备案号
备案日期

腌菜膏

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040104S-2022
备案日期: 2022年11月08日

2022-11-08 发布

2022-11-10 实施

云南泰润食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的腌菜膏以新鲜蔬菜为原料，经洗净、切条、晾晒、加糯米浆发酵、煮、过滤取汁，添加（或不添加）香辛料、食品添加剂等辅料、杀菌、包装等工艺制成。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、质量检测、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》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。

本标准主要起草人：李志猛

印章

日

腌菜膏

1 范围

本标准规定了腌菜膏的产品分类、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料,经洗净、切条、晾晒、加糯米浆发酵、煮、过滤取汁,添加或不添加香辛料、食品添加剂等辅料、杀菌、包装等工艺制成的腌菜膏。

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

根据添加的辅料不同,产品分为:腌菜膏、香辣腌菜膏,

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜:应新鲜、成熟度适宜、无虫蛀、无霉变、无污染、无腐烂变质,并符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.2 糯米:应符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 食用盐:应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 香辛料:应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 辣椒粉:应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.7 其它原辅料: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。

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	具有相应品种应有的色泽,无霉变、无霉斑	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下目测鼻嗅、口尝。
气味、外观	只有相应品种应有的气味、滋味、咸淡、酸辣适中,无异味、异嗅。	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

食品安全企业标准

5304 S

年

4.3 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
	腌菜膏	香辣腌菜膏	
总酸(以乳酸计), g/100g ≤	13.6		GB 12456
食盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	—	15.0	GB 5009.44
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg ≤	20		GB 5009.33

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 ≤	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 31644 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督办法》的测定,并按JJF1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种,同一规格产品为一个批次。

5.2 抽样

同一批次产品中随机抽取样品,抽样基数不得少于 100 个独立包装,总质量不少于 30 kg,抽取不少于 8 个独立包装的样品(总质量不少于 2 kg),样品分成 2 份,1 份用于检验,1 份留样备查。

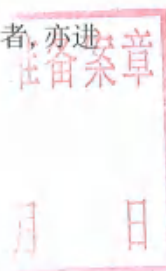
5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格,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,检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者,亦进行型式检验:

- 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 产品包装的标签、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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施,保持清洁卫生,不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装,装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品,按产品不同品种和等级分别隔墙离地堆码整齐。

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《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下列许可的食品（食品添加剂）、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日在云南慕润食品有限公司微信该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），广泛征求社会各界意见。



2022年11月03日

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月03日