

Q/YTR

云南泰润食品有限公司企业标准

Q/YTR 0004 S—2022

云南省
备案号
备案日期

腌菜酸汤料（复合调味料）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040107 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

我公司生产的腌菜酸汤料（复合调味料）是以干腌菜为主要原料，配以香辛料包、蔬菜包组合而成的固态复合调味料。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 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。

本标准起草人：李志猛。



腌菜酸汤料（复合调味料）

1 范围

本标准规定了腌菜酸汤料（复合调味料）的术语及定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以干腌菜为主要原料，配以香辛料包、蔬菜包组合而成的腌菜酸汤料（复合调味料）。

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 术语及定义

- 3.1 干腌菜包：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。
- 3.2 香辛料包：以食盐、味精、鸡精、花椒、八角等为主要原料，经配料、混合、包装而成。
- 3.3 蔬菜包：以新鲜蔬菜（香菜、葱等）为主要原料，经清洗、烘干、包装而成。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 新鲜蔬菜：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。
- 4.1.4 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。

4.2 感官要求

表1 感官要求

项 目	要 求			检 验 方 法
	干腌菜包	香辛料包	脱水蔬菜包	
组织形态	整齐，规格大小一致，厚薄均匀	颗粒状及粉状混合物。	无霉变、无病虫害、整齐、大小均匀	将三种调料包倒入洁净容器中，用玻璃棒搅匀，取3克样品置于白瓷盘中，置于
色 泽	具有该产品应有的色泽。	具有产品应有的色泽。	具有原有蔬菜色泽一致。	

滋味、气味	具有该品种应有的滋味、气味，无异味、无异嗅。	具有本品特有的香气，无异味。	具有原有蔬菜的气味，无异味	自然光线处，目视、鼻嗅、口尝。
杂质	无肉眼可见外来杂质。			

3.3 理化指标

表2 理化指标

项目	指标			检验方法
	干腌菜包	香辛料包	蔬菜包	
水分, %	≤ 35	10	8	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 5009.44

4.3 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2 污染物的限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

4.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

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 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。

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。

5.2 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。

5.3 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。

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。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 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。

准备案章

月 日

5.5 判定规则

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。

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、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。

6.4 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