

Q/RSY

云南通海润思雅绿色食品有限公司企业标准

Q/RSY 0001 S—2022

代替 Q/RSY 0001 S-2019

云南
备案
备案

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5304⁰⁰⁹³S-2022

备案日期: 2022年 10月 09日

2022-10-09 发布

2022-10-11 实施

云南通海润思雅绿色食品有限公司

发布

前 言

我公司生产加工的酱腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，添加（或不添加）食盐、添加（或不添加）饮用水、经腌制、添加（或不添加）食品添加剂、调味（或不调味）、包装等工业制成。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》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。

本标准由云南通海润思雅绿色食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：溥恩顶

案章

日

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、标识、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料、添加（或不添加）食盐、添加（或不添加）饮用水，经腌制、添加（或不添加）食品添加剂、调味（或不调味）、包装等工艺制成的酱腌菜产品。

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 按包装方式不同分为：散装酱腌菜、瓶（袋）装酱腌菜
- 3.2 按生产工艺不同分为：盐渍和盐水渍菜
- 3.2.1 盐渍菜按水份不同分为：干态盐渍菜、半干态盐渍菜和湿态盐渍菜。
- 3.2.2 盐渍菜按原料品种不同分为：糟辣子、磨辣子、腌藠头、腌大蒜、韭菜花、腌萝卜、酱腌萝卜、酸腌菜。
- 3.2.3 盐水渍菜按原料品种不同分为：泡辣椒（子）、泡大蒜、泡萝卜、泡姜、泡藠头、泡豇豆。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 蔬菜：选用的蔬菜应新鲜、无虫蛀、无污染、无腐烂、无霉变。
- 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 LY/T 1652 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 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	具有该品种应有的色泽	打开包装将被测样品置于洁

滋味与气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
形态	具有本品种应有的形态。有卤汁的品种，卤汁无浑浊或仅有轻微浑浊。不得有霉斑白膜。	
质地	具有该品种特有的脆、嫩质地。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

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	
	盐渍菜			盐水渍菜		
	干态	半干态	湿态			
水分, g/100g	≤	45.0	70.0	90.0	—	GB 5009.3
固形物含量, g/100g	≥	—			40.0	GB/T 10786
食盐 (以氯化钠计), g/100g	≤	30.0	25.0	15.0	13.0	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JJF1070的规定方法进行检验。

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

以同一种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品一批。

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，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本厂质量检验部门检验合格，并签发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，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) 产品原料、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) 国家食品安全监督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的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。运输是严禁与有毒、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、产品应分开放置，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20 cm以上，禁止与有毒有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

示准备案章

日

云南省食品
备案号:5:
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9月8日至2022年9月14日在 新浪微博 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。


云南孟恩雅绿色食品有限公司
备案单位（盖章）

薄恩顶

备案单位主要负责人（签字）

2022年9月25日

2022年9月25日