

Q/YAS

永平县阿庆嫂食品有限公司企业标准

Q/YAS 0001 S—2022

代替 Q/YAS 0001 S-2019

腊腌菜

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0046 S- 2022

备案日期: 2022 年 11 月 20 日

云南省

备案号

备案日期

2022-11-20 发布

2022-11-24 实施

永平县阿庆嫂食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的腊腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，添加辣椒面、食盐、生姜、花椒、草果、柠檬酸等辅料，经选料、清洗、晾晒、切段、腌制、发酵、调配、内包装、封口、灭菌、冷却、外包装等工艺制成的腊腌菜。依据《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准作为组织生产、检验、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》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。其余指标按照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》及产品实际制定。

本标准由永平县阿庆嫂食品有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/YAS 0001 S-2019《腊腌菜》。

本标准主要起草人：马乐君。

腊腌菜

1 范围

本标准规定了腊腌菜的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，添加辣椒面、食盐、生姜、花椒、草果、柠檬酸等，经选料、清洗、晾晒、切段、腌制、发酵、调配、内包装、封口、灭菌、冷却、外包装等工艺制成的腊腌菜。

2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本文件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：盐渍菜和盐水菜。

3.2 盐渍菜按水分不同分为：干态盐渍菜、半干盐渍菜和湿态盐渍菜。

3.3 盐渍菜按原料不同：酸腌菜、糟辣子、藟头、腌大蒜、韭菜花、萝卜条、小米辣等。

3.4 盐水渍菜按原料分为：泡辣子、泡大蒜、泡萝卜、泡姜、泡藟头、泡豇豆、泡小米辣等。

3.5 按包装方式不同分为：散装腊腌菜、袋（瓶）装腊腌菜。

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、无虫蛀、无污染、无腐烂、无霉变。

4.1.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的要求。

4.1.4 花椒：应符合 LY/T 1652 的要求。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。

4.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的要求。

4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.8 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关要求。

4.2 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	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，在自然光线下目测、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。	
形态	具有该品种应有的形态，不得有霉斑白膜。	
质地	具有该品种的特有的脆、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的要求。

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
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	30.0	25.0	15.0	13.0	GB/T 12457
固形物含量, %	≥	—			40.0	GB/T 10786
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤	3.0				GB 12456

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

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 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ， CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、）	按 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定执行				
样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 执行					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌渍的蔬菜的规定。

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

以同一工艺、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取同一品种不少于20个最小包装，总量不低于3Kg。样品分成两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

产品由本厂的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

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家食品安全监管机构提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任意一项不合格，则判该批产品为不合格品，其他指标有一项不合格时，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

产品标签应符合GB 7718及GB 28050的规定，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和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

章
日

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11月5日至2022年11月10日在云南政务网上进行标准文本和编制说明备案前公示（不小于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

永平县阿庆嫂食品有限公司

备案单位（盖章）



赵荣

备案单位主要负责人（签字）

2022年11月4日

2022年11月19日