

Q/MDJ

云南满地金食品开发有限公司企业标准

Q/MDJ 0001S—2020

代替 Q/MDJ 0001S—2016

腌菜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030012 S- 2020
备案日期: 2020年 01月 25日

云南省
备案
备案日

2019-12-30 发布

2020-01-25 实施

云南满地金食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的腌菜制品是以新鲜蔬菜(辣椒、蕨菜、苦菜等)为主要原料,经选料、清洗、整形、切分、拌揉、腌制、发酵、调味或不调味、灌装、包装等工艺制成的产品。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,制定本标准,作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《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;其中铅的指标严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定,本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/MDJ 0001S—2016《酱腌菜》

本标准起草单位:云南满地金食品开发有限公司。

本标准主要起草人:尹小友。

食
品
安
全
期

腌菜制品

1 范围

本标准规定了腌菜制品的产品术语与定义、分类、技术要求、检验规则、标志标签、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以新鲜蔬菜(辣椒、蕨菜、苦菜等)为主要原料,经选料、清洗、整形、切分、拌揉、腌制、发酵、调味或不调味、灌装、包装等工艺制成的预包装腌菜制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 腌菜

以新鲜蔬菜(辣椒、蕨菜、苦菜等)为原料,经乳酸菌在厌氧条件下充分发酵而制成的蔬菜制品。

3.2 腌菜制品

新鲜蔬菜(辣椒、蕨菜、苦菜等)为主要原料,经选料、清洗、整形、切分、拌揉、腌制、发酵、调味或不调味、灌装、包装。

3.3 水腌菜

以蔬菜(辣椒、蕨菜、苦菜等)为主要原料,经预处理、盐渍、脱盐、调酸、包装、杀菌或灭菌等工艺制成的预包装非即食风味腌菜。

4 产品分类

根据加工工艺和添加辅料不同分为:泡辣椒、剁辣椒、磨辣椒、腌酸菜、腌渍蔬菜、多味蔬菜、半干腌菜等。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 新鲜蔬菜(辣椒、蕨菜、苦菜等):应新鲜、无泥根、无变质、无病虫害、无腐烂、霉变、无杂质。应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 5.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 5.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.4 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 5.1.5 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 5.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.7 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

5.2 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	具有产品应有的色泽。	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异味。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	水腌菜	腌菜制品	检验方法
水分, g/100g	≤ 95.0	80.0	GB 5009.3
氯化钠(以氯离子计), g/100g	≤ 20.0	15.0	GB 5009.44
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0		GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25		GB 5009.227
a 仅限于含油型腌菜制品。			

5.4 污染物限量

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

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.5.2 微生物限量应符合 GB 2714、GB 7096 的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定检验。

5.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取12袋（瓶）独立包装样品，抽样基数不小于200袋，其中6袋（瓶）作为检验样品，另外6袋（瓶）作为备样。

6.3 检验项目

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为标签、标识、感官要求、水分、总酸、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

型式检验要求每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，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) 停产半年后重新恢复生产时；
- 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。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签、标识应符合GB 7718和GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

用于腌菜制品包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品标准和有关规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

备案单位（盖章）

2020年1月15日



尹小友

备案单位主要负责人（签字）

2020年1月15日