

# Q/FSD

## 凤庆山地食品有限责任公司企业标准

Q/FSD 0001 S—2023

代替 Q/FSD 0001 S-2019

### 腌菜

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53090069 S-2023  
备案日期: 2023年12月11日

云南省食品  
备案号: 53  
备案日期:

2023-12-11 发布

2023-12-13 实施

凤庆山地食品有限责任公司 发布

## 前 言

我公司生产的腌菜是以新鲜青菜、萝卜、辣椒、藟头、毛豆、生姜、豇豆、大蒜、蕨菜、竹笋等蔬菜为主要原料，经晾晒(或不晾晒)、清洗整理，添加食盐、红糖、香辛料及其它食用辅料、腌制、包装等工艺生产而成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

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 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/FSD 0001 S-2019《腌菜》。

本标准由凤庆山地食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：达定忠。

# 腌菜

## 1 范围

本标准规定了我公司生产的腌菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以新鲜青菜、萝卜、辣椒、藟头、毛豆、生姜、豇豆、大蒜、蕨菜、竹笋等蔬菜为主要原料，经晾晒(或不晾晒)、清洗整理，添加食盐、红糖、香辛料及其他食用辅料、腌制、包装等工艺生产而成的腌菜。

## 2 规范性引用文件

下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：盐水渍菜、盐渍菜。

3.2 按使用原料不同分为酸腌菜、冬菜、腌萝卜、腌毛豆、腌蕨菜、腌韭菜、腌大蒜、腌蒜苔、韭菜花、泡辣椒、泡大蒜、泡萝卜、泡姜、泡豇豆。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜：应新鲜、无腐烂变质、无病虫害、无污染、无霉变。

4.1.2 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.5 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.6 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.7 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

4.1.8 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、外观形态	具有该品种腌菜应有的色泽及形	取样品一瓶或袋，将内容物取出置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下或明亮
气味、滋味	具有该品种腌菜应有的滋味及辅料的正常味道，无异	

全企业标准

S-  
年 月

质地	具有该品种腌菜特有的质地	的光线下, 目视、鼻嗅、口尝。
杂质	无肉眼可见外来杂	

#### 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
水分, g/100g $\leq$	85.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计), g/100g $\leq$	15.0	GB 5009.42
总酸(以乳酸计), g/100g $\leq$	4.5	GB 12456
总砷(以As计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.11
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg $\leq$	20	GB 5009.33

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中腌渍蔬菜的规定; 严于食品安全国家标准符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	理化指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12

#### 4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠菌群 MPN/100g $\leq$	30				GB 4789.3
<sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行					
<sup>b</sup> 不适用于非灭菌发酵型产品					

#### 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, 按JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.7 农药残留限量

应该符合GB 2763的规定。

#### 4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中有关腌渍蔬菜或发酵蔬菜制品的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋（瓶）且总量不低于30kg，抽取样品不少于20袋（瓶）且总量不低于3kg，样品分成2份，1份检验，1份留样。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官、净含量、水分、固形物、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化可能影响产品质量时；
- 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

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品不合格不得复检；其余指标若有任一项不合格时，用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

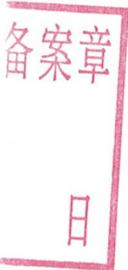
#### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封装严密，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，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运；防止重压。

#### 6.4 贮存



原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品应贮存在阴凉通风、干燥、洁净的室内，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，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，定量包装产品保质期为 12 个月，散装产品为 3 个月。

---

## 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2023年11月16日至2023年12月11日在公众号爱凤庆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。



备案单位（盖章）

2023年12月11日

达定忠 达定忠

备案单位主要负责人（签字）

2023年12月11日