

Q/MJL

弥渡县建林绿色食品有限公司企业标准

Q/MJL 0001 S—2023

代替 Q/ MJL 0001 S-2021

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329⁰⁰²⁹ S- 2023
备案日期: 2023 年 10 月 27 日

云南省食品安全企
备案号: 5329
备案日期: 年

2023 - 10 - 27 发布

2023 - 10 - 29 实施

弥渡县建林绿色食品有限公司

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，经选料、清洗后添加食盐、饮用水（或不添加）后腌制，切段、添加（或不添加）食品添加剂等辅料，调味或不调味、内包装、封口、杀菌、冷却、外包装等工艺加工而成，根据相关法律法规的规定，制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。其余指标根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》及产品实际制定。

本标准代替Q/MJL 0001 S-2021《酱腌菜》。

本标准由弥渡县建林绿色食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张建林。

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、标志，包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，经选料、清洗后添加食盐、饮用水（或不添加）后腌制，切段、添加（或不添加）食品添加剂等辅料，调味或不调味、内包装、封口、杀菌、冷却、外包装等工艺加工而制成的酱腌菜产品。

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：盐渍菜和盐水渍菜。

3.2 盐渍菜按水分不同分为：干态盐渍菜、半干态盐渍菜和湿态盐渍菜。

3.2.1 盐渍菜按原料品种不同分为：糟辣子、磨辣子、水晶菰头、腌菰头、腌大蒜、韭菜花、腌萝卜、酸腌菜。

3.2.2 盐水渍菜按原料品种不同分为：泡辣椒、泡大蒜、泡萝卜、泡菰头、泡豇豆。

3.2.3 按包装方式不同分为：散装酱腌菜、瓶（袋、桶）装酱腌菜。

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，并符合相应的食品标准要求及有关规定。

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 GB/T 30391 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 其它原辅料：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

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。	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味与气味	具有相应品种应有的滋味和气味，无其他不良气味。	
形 态	具有相应品种应有的形态，不得有霉斑白膜。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

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 NaCl 计), g/100g ≤	30.0	25.0	13.0	15.0	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的规定。

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 微生物指标

- 4.5.1 微生物指标应符合 GB 2714 的规定。
- 4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 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规定的方法测定。

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和有关规定。
- 4.8.2 食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 腌渍蔬菜的规定。

4.9 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样样品基数不得少于200袋（瓶）且总重量不少于30kg，抽取样品不少于20袋（瓶）且总量不少于3千克，样品分为两份：1份用于检验，1份留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

每年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- a) 当原辅料、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) 国家食品安全监督管理机构提出进行型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标如有一项不合格时，判断该批产品为不合格。其余指标有不合格时，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料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。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运物。

6.4 贮存

应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品应离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

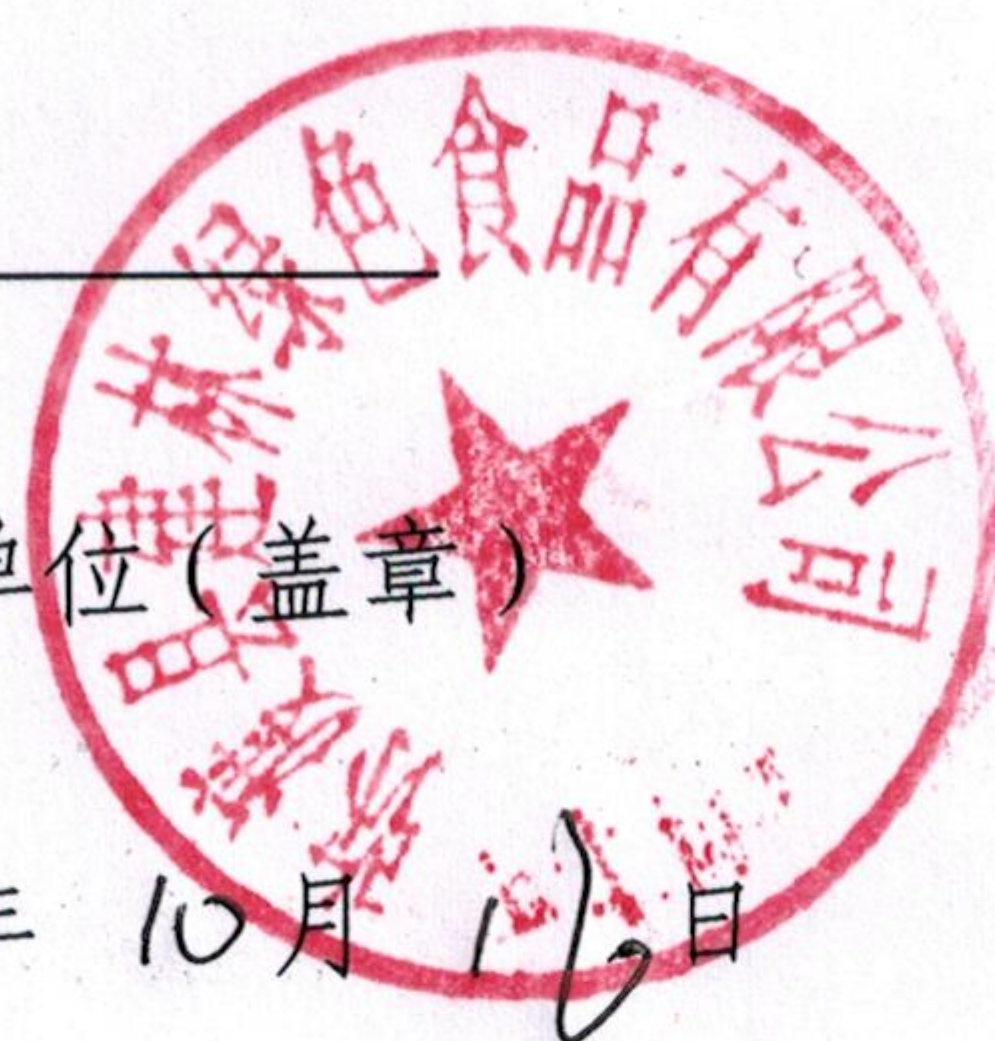
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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10月08日至2023年10月16日在企业标准公示网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10月16日

张其林

备案单位主要负责人（签字）

2023年10月16日