

Q/YLS

盐津林森农业投资有限公司企业标准

Q/YLS 0002 S—2023

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060025S-2023
备案日期: 2023年10月11日

云南省
备案号
备案日期

2023-10-11 发布

2023-10-18 实施

盐津林森农业投资有限公司 发布

前 言

我公司生产的酱腌菜，是以新鲜蔬菜为主要原料，经清洗、整理、加入食盐腌制，配以或者不配以植物油、辣椒、花椒、香辛料、食品添加剂等，拌料、灌装、杀菌、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，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》和GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由盐津林森农业投资有限公司提出、起草并解释。

本标准替代Q/YLS 0002 S-2020《酱腌菜》。

本标准主要起草人：罗栋才、丁继成。

品安全
: 5306
|:

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的技术要求、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，经清洗、整理、加入食盐腌制，配以或者不配以植物油、辣椒、花椒、香辛料、食品添加剂等，拌料、灌装、杀菌、包装制成的酱腌菜。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无腐烂、变质、虫蛀，并符合国家食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

3.2 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	具有该产品酱腌菜应有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该产品应有的形态，不得有霉斑白膜	
滋味、气味	酸、鲜、咸味适中，具有该品种酱腌菜应有滋味及辅料的正常味道，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

企业标准
S-
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 90.0	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 3.0	GB/T 12456
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
注: ^a 仅限于含油的产品。		

3.4 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

铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
-----------------	-------	------------

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌渍蔬菜的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 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份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化物、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有不合格项目，可用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储存图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、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。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

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2023年10月9日至2023年10月14日在企业标准信息公共服务平台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。

罗格才
备案单位（盖章）
2023年10月9日



邓波
备案单位主要负责人（签字）
2023年10月9日