

Q/YBN

云南百年传奇食品科技有限公司企业标准

Q/YBN 0001 S—2024

风味腌制蔬菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0010 S-2024
备案日期: 2024年 2月 2日

云南省
备案
备案日

2024-02-02 发布

2024-02-09 实施

云南百年传奇食品科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味腌制蔬菜是以萝卜、芥菜、儿菜、黄瓜、莲花白、豇豆、生姜、大蒜、竹笋、洋葱、大头菜、芹菜、辣椒等新鲜或盐渍蔬菜的其中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）海带、海白菜、食用菌、植物油、花椒油、白酒、酵母抽提物、花生、芝麻、食糖、食用盐、味精、鸡精、香辛料、乳酸菌、食品添加剂等，经预处理、盐渍、烫漂（或不烫漂）、发酵（或不发酵）、烘干（或不烘干）、调味、炒制（或不炒制）、包装、灭菌（或不灭菌）等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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》、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。

本标准由云南百年传奇食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：田磊福。

食品安
号: 530
期:

风味腌制蔬菜

1 范围

本标准规定了风味腌制蔬菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以萝卜、芥菜、儿菜、黄瓜、莲花白、豇豆、生姜、大蒜、竹笋、洋葱、大头菜、芹菜、辣椒等新鲜或盐渍蔬菜的其中一种或几种为主要原料，添加（或不添加）海带、食用菌、植物油、白酒、酵母抽提物、花生、芝麻、食糖、食用盐、味精、鸡精、香辛料、乳酸菌、食品添加剂等，经预处理、盐渍、烫漂（或不烫漂）、发酵（或不发酵）、烘干（或不烘干）、调味、炒制（或不炒制）、包装、灭菌（或不灭菌）等工艺制成的风味腌制蔬菜。

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 萝卜、芥菜、儿菜、黄瓜、莲花白、豇豆、生姜、大蒜、竹笋、洋葱、大头菜、芹菜、辣椒等新鲜或盐渍蔬菜：应选用新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及相关规定。
- 3.1.2 海带：应符合 SC/T 3202 的规定。
- 3.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 白酒：应符合 GB/T 20822 的规定。
- 3.1.6 酵母抽提物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.7 花生：应符合 GB/T1532 的规定。
- 3.1.8 芝麻：应符合 GB/T11761 的规定。
- 3.1.9 食糖：应符合 GB13104 的规定。
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.11 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.12 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.13 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。
- 3.1.15 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.16 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及辅料。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定

全企
6
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的正常色泽。	取适量样品,置于清洁的白瓷盘中,在自然光线下,目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味。	
组织形态	具有该产品应有的形态。	
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。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
^a 水分, g/100g ≤	85	GB 5009.3
^b 固形物, g/100g ≥	50	QB 1007
^c 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
^a 仅适用于非固液两相产品; ^b 仅适用于固液两相产品; ^c 仅适用于含油类产品。		

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

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.7 微生物限量

3.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7.2 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽样，抽样基数不得少于100袋（瓶），抽样数量不少于2kg，将样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门或委托第三方检验机构部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目应按有关规定执行定。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格品，不得复检；其余指标若有不合格项目，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、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料及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

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；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

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，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。产品应离墙离地堆放，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2024年01月09日至2024年01月16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。



田磊福

备案单位主要负责人（签字）

2024年 1月 18日