

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12月29日至2024年01月08日在微信公众号及企业微博公众号上对云南禾农食品开发有限公司《风味腌菜》的企业标准备案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。公示网址为:

<https://weibo.com/u/1950156013>

https://mp.weixin.qq.com/s?biz=MzkxMzQwMzk20A==&mid=2247484113&idx=1&sn=bef74a5788520eaafd959a44e674e68&chksm=c17f7bfef608f2e8322f921602faae5c04d2b30fbdc8d7779dca02a412e71d6c63494735ele7&token=1705648151&lang=zh_CN#rd

备案单位(盖章)

2024年01月08日

邹兴元

备案单位主要负责人(签字)

2024年01月08日

Q/YHN

云南禾农食品开发有限公司企业标准

Q/YHN 0002 S—2024

代替 Q/YHN 0002 S-2020

风味腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030002S-2024
备案日期: 2024年 1月30日

云南省
备案
备案日

2024-01-30 发布

2024-02-01 实施

云南禾农食品开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的风味腌菜是以新鲜、干制、盐渍蔬菜为主要原料，经挑选、清洗或漂洗、盐渍、泡制（或不泡制）、脱盐（或不脱盐）、分切（或不分切）、煮制（或卤制）、脱水（或不脱水）、调味（或不调味），添加（或不添加）其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经混合（或不混合）、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按 GB 2762-2022 《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。

本标准代替 Q/YHN 0002 S-2020 《风味腌菜》。

本标准由云南禾农食品开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邹兴元。

食品安
号: 530
期:

风味腌菜

1 范围

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

本标准适用于我公司生产的风味腌菜是以新鲜、干制、盐渍蔬菜为主要原料，经挑选、清洗或漂洗、盐渍、泡制（或不泡制）、脱盐（或不脱盐）、分切（或不分切）、煮制（或卤制）、脱水（或不脱水）、调味（或不调味），添加（或不添加）其他辅料、添加（或不添加）食品添加剂，经混合（或不混合）、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的风味腌菜。

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 产品分类

3.1 调味蔬菜

适用于以新鲜、干制、盐渍蔬菜（竹笋、大白菜、青菜、莴笋、雪里蕻、大蒜、生姜、蒜苔、芦笋、蒿头、榨菜、蕨菜、大头菜、辣椒、萝卜、黄瓜、莲藕、土豆、豇豆、徽菜、芥菜、贡菜、豆芽、花菜、胡萝卜、玉米、西兰花、莲花白、牛蒡等蔬菜中的一种或者几种）为原料，辅以（或不辅以）新鲜、干制、盐渍的食用菌（平菇、金针菇、鸡腿菇、茶树菇、杏鲍菇、鲍鱼菇、姬菇、滑菇、鸡枞、牛肝菌、虎掌菌、干巴菌、鸡油菌、松茸、黑松露、野生香菇、羊肚菌、青头菌、块菌、奶浆菌、鸡油菌、大红菌、鸡腿菇、双孢蘑菇、香菇、冬菇、花菇、红平菇、凤尾菇、白参、竹荪、木耳、香菇等食用菌）、海带、裙带菜中的一种或者几种，经挑选、清洗或漂洗、盐渍、泡制（或不泡制）、脱盐（或不脱盐）、分切（或不分切）、煮制（或卤制）、脱水（或不脱水），配以食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、酱油、花生、酵母提取物、酿造酱、芝麻、辣椒、花椒、生姜、胡椒、八角、桂皮、肉桂、小茴香、孜然、丁香、大蒜、洋葱、草果、橘皮等配料中的一种或者几种，添加（或不添加）食品添加剂，经混合（或不混合）、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的即食型调味蔬菜。

3.2 清水蔬菜

适用于以新鲜、干制、盐渍蔬菜（竹笋、大白菜、青菜、莴笋、雪里蕻、大蒜、生姜、蒜苔、芦笋、蒿头、榨菜、蕨菜、大头菜、辣椒、萝卜、黄瓜、莲藕、土豆、豇豆、徽菜、芥菜、贡菜、豆芽、花菜、胡萝卜、玉米、西兰花、莲花白、牛蒡等蔬菜中的一种或者几种）为原料，辅以（或不辅以）海带、裙带菜中的一种或者几种，经挑选、清洗或漂洗、盐渍、泡制（或不泡制）、脱盐（或不脱盐）、分切（或不分切）、煮制（或卤制）、脱水（或不脱水），配以食用盐、添加（或不添加）食品添加剂，经混合（或不混合）、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的非即食型清水蔬菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无污染、无腐烂、无病虫害、无霉变，应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 盐渍蔬菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.3 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 海带：应符合 GB/T 20554 或 SC/T 3202 或 SC/T 3212 的规定。
- 4.1.5 裙带菜：应符合 GB/T 25166 或 SC/T 3211 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.8 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB2720 的规定。
- 4.1.9 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.10 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.11 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.12 酵母提取物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 4.1.13 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.14 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.15 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.16 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.17 胡椒：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.18 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.19 孜然：应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.20 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.21 大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.22 其他香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.23 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.24 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1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，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该品种应有的滋味，无异味。	
组织形态	形态均匀，具有该品特有的形态。	
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
水分, g /100g ≤	95.0	GB 5009.3
^a 总酸 (以乳酸计), g /100g ≤	2.0	GB/T 12456
^b 过氧化值 (以脂肪计), g /100g ≤	0.25	GB 5009.227
注: ^a 适用于未添加柠檬酸、乳酸、冰乙酸的产品。 ^b 适用于添加食用植物油的产品。		

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 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 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.6 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规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.7.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

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的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取不少于20个独立包装样品, 样品总量不得少于2 kg, 平均分成2份, 1份检验, 1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前, 需经质检部门进行出厂检验, 检验合格并附有产品质量合格证明方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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

检验结果中，全部指标检验合格，即判断该产品合格；微生物指标若有任意一项不合格时，则判该批产品不合格，不得进行复检；其余指标若有不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 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和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮；散装产品应在0~4℃冷藏条件下采用冷链方式运输。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放；仓库内的产品按产品不同品种分别堆码，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。