

Q/TWL

云南天为绿色产业有限公司企业标准

Q/TWL 0002 S—2024

腌渍山葵

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5305 0009 S-2024  
备案日期: 2024年 03 月 29 日

云南省  
备案  
备案日

2024 - 03 - 29 发布

2024 - 04 - 03 实施

云南天为绿色产业有限公司 发布

Q/TWL 0002 S—2024

前 言

我公司生产的腌渍山葵是以新鲜山葵的叶柄、花茎、叶片为主要材料，经过挑拣、清洗、切料、消毒、再次清洗、添加或不添加食盐、酱油、食醋、白糖、香辛料、腌渍、速冻或不速冻、包装等加工工艺制成。根据相关法律法规的规定，制定本标准，作为企业组织生产、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》、GB 2714-2015 《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南天为绿色产业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴改转。

腌渍山葵

1 范围

本标准规定了腌渍山葵的分类、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山葵的叶柄、花茎、叶片为主要原料，经选料、清洗、切料、浸泡消毒、再次清洗、添加或不添加食盐、酱油、食醋、白糖、香辛料、腌渍、速冻或不速冻、包装等加工工艺制成的腌渍山葵。

2 规范性引用文件

本标准中所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

根据加工工艺的不同产品分为：速冻腌渍山葵，腌渍山葵。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 山葵叶柄、花茎、叶片：应新鲜、成熟度适中、无霉烂变质和病虫害、无污染。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.4 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.5 白糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 辛香料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原辅料。

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                   |
|-----|-------------------------------------|----------------------------------|------------------------|
|     | 速冻腌渍山葵                              | 腌渍山葵                             |                        |
| 形 态 | 具有该产品固有形态，均匀规整，无霉变、无粘连、结块、结霜和风干等现象。 | 具有该产品固有形态，形态完整，无霉变、无虫眼、黑斑、发黑等现象。 | 取适量样品，在自然光线下观察色泽和状态、鼻嗅 |

表1（续）

|           |                                     |                           |                       |
|-----------|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| 气味、<br>滋味 | 具有该产品固有形态气味、滋味，解冻后具有山葵的清香气味，无异味、异嗅。 | 具有该产品应有的气味、滋味，无异味、<br>异嗅。 | 其味，用温开水漱口后，<br>品尝其滋味。 |
| 色 泽       | 具有该产品固有的色泽，呈绿色                      | 具有该产品固有的色泽，绿色或黄褐色         |                       |

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       |
|-----------------------------------|--------|------|------------|
|                                   | 速冻腌渍山葵 | 腌渍山葵 |            |
| 水分，g/100g                         | ≤ 90   | 90   | GB 5009.3  |
| 食盐（以 NaCl 计），g/100g               | ≤ 15   | 36   | GB 5009.44 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)，mg/kg | ≤ 20   | 20   | GB 5009.33 |

4.4 污染限量

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 | ≤ 0.3 | GB 5009.12 |

4.5 微生物限量

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               |                 |
| 大肠菌群（CFU/g）                         | 5                     | 2 | 10 | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）                   | 按 GB 29921 的规定执行      |   |    |                 |                 |
| <sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行 |                       |   |    |                 |                 |

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》的测定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格产品为一个批次。

5.2 取样

按照 SB/T 10214 执行。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经本公司检验室按本标准进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 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中的全部项目。有下列情况之一者，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

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，其余项目若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

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

6.1.2 外包装图标标志应符合 GB/T 191 的规定。

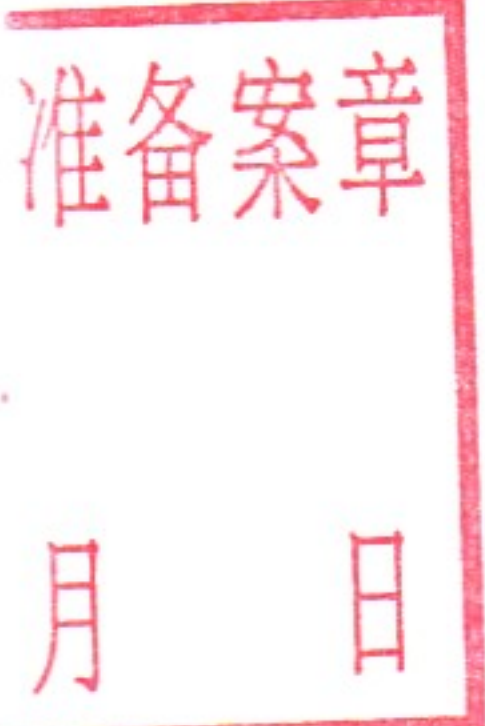
6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

速冻品在常温下运输，应采用泡沫箱加冰袋包装；冷藏车运输，车厢温度应保持≤-18℃ 以下。运输工具应保持清洁卫生、无异味、无污染。运输中应避免日晒、雨淋，严禁与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。装卸时应轻搬、轻放，禁止抛丢投掷。

6.4 贮存



产品应贮存于清洁、卫生、无异味、无污染、防尘、防蝇、防潮、防鼠设施的仓库中，不得日晒、不得与有毒、有异味、易挥发的物品混放、不得靠近热源。速冻品贮藏仓库温度在≤-18℃ 以下。产品按不同品种离地离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

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3月14日至2024年3月22日在云南天为绿色产业有限公司公众号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。

  
云南天为绿色产业有限公司  
备案单位（盖章）

  
备案单位主要负责人（签字）

2024年3月27日

2024年3月27日

