

# Q/KPS

## 昆明品世食品有限公司企业标准

Q/KPS 0008 S—2021

代替 Q/KPS 0008 S-2018

### 酱腌菜（盐水渍菜）

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010133 S-2021

备案日期: 2021年04月07日

2021 - 04 - 07 发布

2021 - 04 - 09 实施

昆明品世食品有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的酱腌菜（盐水渍菜）是以竹笋、土豆、芋头、莲藕、食用菌（金针菇、香菇）、白芸豆为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、鸡精、食品添加剂、香辛料为辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、腌制、整理（熟化、脱水、调味）、内包装、杀菌、外包装等工艺制成。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 2762-2017《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/KPS 0008 S-2018《酱腌菜（盐水渍菜）》。

本标准由昆明品世食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邓祖晓。

省食品  
号：5  
日期：

# 酱腌菜（盐水渍菜）

## 1 范围

本标准规定了酱腌菜（盐水渍菜）的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以竹笋、土豆、芋头、莲藕、食用菌（金针菇、香菇）、白芸豆为主要原料，添加（或不添加）食用植物油、食用盐、味精、鸡精、食品添加剂、香辛料为辅料，经挑选、清洗、分切（或不分切）、腌制、整理（熟化、脱水、调味）、内包装、杀菌、外包装等工艺制成的产品。

## 2 规范性引用文件

本标准所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 根据所用原料不同分为：竹笋（盐水渍菜）、土豆（盐水渍菜）、芋头（盐水渍菜）、莲藕（盐水渍菜）、食用菌：金针菇、香菇（盐水渍菜）、白芸豆（盐水渍菜）。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 竹笋、土豆、芋头、莲藕、食用菌、白芸豆应成熟、无霉变、无虫害、无污染，并符合相应食品标准和有关规定。

4.1.2 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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	具有本品特有的色泽。	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。
气 味	气味正常，具有本品特有的香气，无不良气味。	
口 感	咸淡适口，味美纯真，无霉味及其他异味。	
状 态	无霉变、无霉斑白膜。	
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
水分, g/100g	≤ 93	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 9.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (限含油类产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (限含油类产品)	GB 5009.227

## 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	≤ 0.8 0.4 (限豆类制品)	GB 5009.12

## 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

## 4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

## 4.7 微生物限量

4.7.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.7.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

## 4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 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

以同一品种的配料、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

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于100个独立包装（总重量不少于30kg），抽取样品数量不少于20个独立包装（2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

#### 5.4 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) 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，微生物指标若有任一项不合格，判定该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检。

### 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 和 GB 28050 的规定；

6.1.2 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。

#### 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运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、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。

---



# 承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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《中华人民共和国食品安全法》。



2021年3月26日

备案单位主要负责人(签字):

2021年3月26日