

# Q/THS

## 腾冲和顺香食品工贸有限公司企业标准

Q/THS 0001S—2020

代替 Q/THS 0001 S—2017

### 酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5305 0026 S-2020  
备案日期: 2020 年 09 月 23 日

云南省  
备案号  
备案日期

2020 - 09 - 23 发布

2020 - 09 - 29 实施

腾冲和顺香食品工贸有限公司

发布

## 前 言

我厂生产的酱腌菜制品是以新鲜蔬菜为主要原料，经晾晒或不晾晒、清洗、切分或不切分，添加食盐、香辛料、食品添加剂等辅料，腌制，添加或不添加食用植物油（或辣椒油）、米汤或熟米粥发酵、晒干、包装、杀菌等工艺生产而成。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，作为企业组合生产、质量检测、贸易、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，其中干腌菜料包的微生物指标按照SB/T 10415-2007《鸡粉调味料》制定，其中铅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。

本标准代替Q/THS 0001S-2017《酱腌菜》。

本标准由腾冲和顺香食品工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：文丽芬、杜加啟。



# 酱腌菜

## 1 范围

本标准规定了酱腌菜的技术要求、检测规则、标签、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，经晾晒或不晾晒、清洗、切分或不切分，添加食盐、香辛料、食品添加剂等辅料，腌制，添加或不添加食用植物油（或辣椒油）、米汤或熟米粥发酵，晒干、包装、杀菌等工艺生产而成的酱腌菜。

## 2 规范性引用文件

本标准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

按原料和生产工艺的不同分为：泡制类腌菜（泡辣椒、泡大蒜、小米辣、泡姜、泡豇豆等），腌制类腌菜（如腌菜、萝卜干、腌菊芋（洋姜）、山葵腌菜、八宝腌菜、韭菜花等），油渍类腌菜（红油酱菜等），干制类腌菜（干腌菜、干腌菜料包）。

品安全企业标  
5305 S-  
年

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料的要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、成熟度适宜、无虫蛀、无霉变、无污染、无腐烂变质，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 辣椒油：应符合 SB/T 11192 的规定。
- 4.1.5 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.7 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.8 生产用水：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                                                                                                     |
|-------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 色泽、外观 | 具有相应品种腌菜应有的色泽。         | 干腌菜和干腌菜料包：取20g干腌菜样品，一个调料包，放于500ml干净的容器中，加入300ml沸水，静止5min后混均；其他产品：取适量内容物置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下或明亮的光线下，目视、鼻嗅、口尝。 |
| 滋味    | 具有相应品种腌菜应有的滋味及辅料的正常味道。 |                                                                                                          |
| 气味、   | 具有相应品种腌菜固有的气味，无异味。     |                                                                                                          |
| 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         |
|-----------------------------------|---|------|------|------|------|--------------|
|                                   |   | 泡制类  | 腌制类  | 油渍类  | 干制类  |              |
| 水分，%                              | ≤ | —    | 90.0 |      | 20.0 | GB 5009.3    |
| 固形物含量，%                           | ≥ | 40.0 | —    |      |      | GB/T 10786   |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g                 | ≤ | —    | —    | 0.25 | —    | GB/T 5009.37 |
| 食盐（以氯化物计），%                       | ≤ | 13.0 | 10.0 |      |      | GB 5009.44   |
| 总酸（以乳酸菌计），%                       | ≤ | 2.5  |      |      | 4.0  | GB/T 12456   |
| 亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg | ≤ | 20.0 |      |      |      | GB 5009.33   |

4.4 污染物指标

应符合GB 2762的规定，其中铅指标限量符合表3的规定。

表3 污染物指标

| 项目              |   | 指标  | 检验方法       |
|-----------------|---|-----|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |

4.5 微生物限量

- 4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食蔬菜制品的规定。
- 4.5.2 干腌菜料包微生物限量应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.5.3 微生物限量还应符合表 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 <sup>b</sup> /(CFU/g)           | 5                     | 2 | 10 | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| <sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 |                       |   |    |                 |                 |
| <sup>b</sup> 不适用于非灭菌发酵性产品。           |                       |   |    |                 |                 |

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 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》的测定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

#### 4.9 食品添加剂

4.9.1 食品添加剂的质量应符合相应的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 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于100个独立包装，总质量不得少于30kg，抽取不少于8个独立包装的样品（总质量不少于2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、固形物含量、食盐、总酸、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群。

#### 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是。

#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，判该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有不合格项时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

备案章

月 日

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

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装。装运时应轻拿、轻放、轻卸、防止重压。

## 6.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、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。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别隔墙离地堆码整齐。



## 备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。



备案单位主要负责人（签字）：[Signature]

2020年9月23日

