Q/TXH

腾冲晓红食品加工厂企业标准

Q/TXH 0002S—2020

酱腌菜制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:5305 001/S-2020
备案日期:2020 年 06 月 07 日

云南省食品
备案号:5
备案日期:

2020－06－01 发布　　2020－06－07 实施

腾冲晓红食品加工厂　　发布

前　言

我厂生产的酱腌菜制品是以新鲜蔬菜为原料，经洗净、切条、晾晒，添加食盐、白砂糖、辣椒粉、香辛料，腌制发酵、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装等工艺制成。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，干腌菜料包微生物指标按照GB 17400-215《方便面卫生标准》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/TXH 0002S-2017《酱腌菜制品》。

本标准由腾冲晓红食品加工厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：何晓红

酱腌菜制品

1 范围

本标准规定了酱腌菜制品的技术要求、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原料，经洗净、切条、晾晒，添加食盐、白砂糖、辣椒粉、香辛料，腌制发酵、干燥或不干燥、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工制成的酱腌菜制品。

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。

安全企业标
305 S-
年

3 产品分类

根据蔬菜原料和工艺不同，产品分为：干腌菜、清酸汤、腊腌菜、山葵花腌菜、八宝腌菜、豆豉饼、腾冲酸笋、酸茄辣子、火辣辣、老酱、菌头、干腌菜料包、香辣制品。

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 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB /T 5461 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

感官要求

项口	要求	检验方法
色泽、外观	具有相应品种酱腌菜应有的色泽，无霉变、无霉斑。	取适量的样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有相应品种酱腌菜及辅料应有的气味、滋味，咸淡、酸辣适中，无异味、异嗅。	

表1（续）

杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

理化指标

项目	指标			检验方法
	干酱腌菜	腌腌菜	其它酱腌菜制品	
水分，g/100g ≤	20.0	70	—	GB 5009.3
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	10.0	8.0	7.0	GB/T 12456
食盐（以NaCl计），g/100g ≤	—	15.0	15.0	GB 5009.44
亚硝酸盐（以NaNO2计），mg/kg ≤	20.0			GB 5009.33

4.4 污染物指标

应符合表3的规定。

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

应符合表4的规定。

微生物指标

项目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌落[c]/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
致病菌（沙门杆菌、金黄色葡萄球菌）	按GB 29921的规定执行				

[a]样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

[b]仅适用于干腌菜调料包的混合检验。

[c]不适用于非发酵灭菌型产品。

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、水分、净含量。

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，有任意一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，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

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，并附合《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》。

备案单位（盖章）

2020 年 6 月 1 日

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 6 月 1 日