

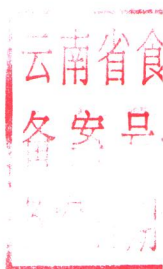
Q/DLT

大姚县三台绿特食品开发有限责任公司企业标准

Q/DLT 0004 S—2020

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0058 S- 2020
备案日期: 2020 年 9 月 23 日



2020 - 09 - 22 发布

2020 - 09 - 23 实施

大姚县三台绿特食品开发有限责任公司
发布

前 言

我公司生产加工的酱腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，经晾晒或不晾晒，加食盐（或盐水）和食品添加剂等辅料、腌渍，再经清洗、分拣、添加或不添加食品添加剂等辅料、调味或不调味、灭菌或不灭菌、包装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2012《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。

本标准由大姚县三台绿特食品开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭明顺。

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，经晾晒或不晾晒，加食盐（或盐水）和食品添加剂等辅料、腌渍，再经清洗、分拣、添加或不添加食品添加剂等辅料、调味或不调味、灭菌或不灭菌、包装等工艺加工而成的酱腌菜产品。

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 按生产工艺不同分为：盐渍菜和盐水渍菜。

3.2 盐渍菜按水分不同分为：干态盐渍菜（干腌菜）、半干态盐渍菜（腌萝卜、酱腌萝卜、腌菜等）、湿态盐渍菜（糟辣子、磨辣子、腌藠头、腌大蒜、韭菜花、酸腌菜等）。

3.3 盐水渍菜按原料品种不同分为：泡辣椒（子）、泡大蒜、泡萝卜、泡姜、泡藠头、泡豇豆、水腌菜等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无腐烂变质、无虫蛀、无污染、无腐烂、无霉变，应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 标准的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

品安全企业
S
年

表1 感官要求

项 目	要 求				检验方法
	干态盐渍菜	半干态盐渍菜	湿态盐渍菜	盐水渍菜	
色 泽	具有该品种应有的色泽。				打开包装将被测样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味。				
形 态	具有各品应有的形态。不得有霉斑白膜。			具有各品应有的形态，盐水汁无浑浊或仅有轻微浑浊。不得有霉斑白膜。	
质 地	具有该品特有的质地		具有该品特有的脆、嫩质地。		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。				

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
	干态盐渍菜	半干态盐渍菜	湿态盐渍菜	盐水渍菜	
水分, g/100g $\leq$	45.0	70.0	90.0	—	GB 5009.3
固形物, g/100g $\geq$	—			40.0	GB/T 10786
食盐(以NaCl计), g/100g $\leq$	30.0	25.0	18.0	15.0	GB/T 12457
总酸(以乳酸计), g/100g $\leq$	3.0				GB/T 12456
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg $\leq$	20				GB 5009.33

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 $\leq$	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

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，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

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产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 200 袋（瓶）且总量不低于 30 kg，抽取样品不少于 20 袋（瓶）且总量不低于 3 kg。样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品必须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目为：感官、净含量、水分、固形物、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部项目。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，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品。其余指标中若有任一项不合格，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 包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存



产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品应离地、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》。

备案单位(盖章)



备案单位主要负责人(签字)

彭明顺

2020年9月17日

2020年9月17日