

Q/YMD

云南马大泡清真食品有限公司企业标准

Q/YMD 0001 S—2020

代替 Q/YMD 0001 S-2017

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0014 S-2020
备案日期: 2020年 3 月 20 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020 - 03-19 发布

2020 - 03 - 20 实施

云南马大泡清真食品有限公司

发 布

前 言

我公司生产的酱腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，经晾晒或不晾晒、加食盐和食品添加剂、腌渍，再经清洗、分拣、添加食品添加剂、添加或不添加香辛料、红糖、食用植物油、辣椒油等辅料，灭菌或不灭菌、包装等生产工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《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》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。

本标准代替Q/YMD 0001 S-2017《酱腌菜》

本标准由云南马大泡清真食品有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：张飞、汤滔。

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、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、加食盐和食品添加剂、腌渍，再经清洗、分拣、添加食品添加剂、添加或不添加香辛料、红糖、食用植物油、辣椒油等辅料，灭菌或不灭菌、包装等生产工艺制成的酱腌菜。

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

按生产工艺的不同分为：盐水渍菜、盐渍菜（如酸腌菜、韭菜花等）、油渍菜（如红油酱菜）。

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/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：应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 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 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，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

安全企业标
23 S-
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽、外观形态	具有相应品种酱腌菜应具有色泽，大小基本均匀。	取样品一瓶或一袋，将内容物取出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。
气味、滋味	具有相应品种酱腌菜应有的滋味及辅料的正常味道，无异味。	
质地	具有相应品种检验才特有的嫩、脆质地。	
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
		盐水渍菜	盐渍菜	油渍菜	
水分, g/100g	≤	-	90.0	-	GB 5009.3
固形物含量, g/100g	≥	40	-	-	GB/T 10786
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	-	-	0.25	GB 5009.227
食盐(以NaCl计), g/100g	≤	15.0			GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤	5.0			GB/T 12456
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)	≤	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	≤	0.8	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物指标应符合 GB 2714 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）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，按 JJF 1070 的规定方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌渍蔬菜的规定。

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）且总重量不低于 30 kg，抽取样品不少于 20 袋（瓶）且总量不低于 3 kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经本厂质量检验部门检验合格，并签发质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、水分、固形物含量、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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、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。
- 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 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品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、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。

备案章

日

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。

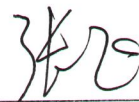
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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）

2020年03月18日



备案单位主要负责人（签字）

2020年3月18日

