

Q/YAS

永平县阿庆嫂食品有限公司工业园区分公司企业标准

Q/YAS 0005 S—2020

调味腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0065 S—2020
备案日期: 2020 年 11 月 30 日

云南省
备案号
备案日期

2020-10-30 发布

2020-11-30 实施

永平县阿庆嫂食品有限公司工业园区分公司 发布

前 言

我公司生产的调味腌菜是以新鲜蔬菜、腌制蔬菜、萝卜、辣椒面、核桃仁、菜籽油、香辛料、食盐、添加剂等为主要原料，经选料、清洗、切段、炒制调配、冷却、内包装、封口、灭菌、冷却、外包装等工艺制成的调味腌菜。依据《中华人民共和国食品安全法》，《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。其余指标根据 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》及产品实际制定。

本标准由永平县阿庆嫂食品有限公司工业园区分公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马乐君。

品安

: 532

:

调味腌菜

1 范围

本标准规定了调味腌菜的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以新鲜蔬菜、腌制蔬菜、萝卜、辣椒、核桃仁、菜籽油、香辛料、食盐、添加剂等为主要原料，经选料、清洗、切段、炒制调配、冷却、内包装、封口、灭菌、冷却、外包装等工艺制成的调味腌菜。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无腐烂、无霉变，成熟度符合生产的要求，并符合 GB2762、2763 的规定。
- 3.1.2 腌制蔬菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.8 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.9 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 核桃仁：LY/T 1922 核桃仁
- 3.1.12 其它原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关要求，不得添加非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该品种产品应有的色泽，色泽均匀	在正常自然光线下，取适量样品置于洁净的白瓷盘中，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
滋味及气味	具有该品种产品固有滋味及气味，无异味	
组织形态	呈条状、片状、粒状或不规则状，无明显粗老纤维，无霉变，无霉斑白膜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g ≤	45.0	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	30.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	3.0	GB/T 12456
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg ≤	20	GB 5009.33

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。其中严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

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

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物要求

应符合表3的要求。

表4 微生物指标

项 目	指 标				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	按 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定执行				

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，并按JJF1070规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一工艺、同一批原料、同一品种生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取同一品种不少于20个最小包装，总量不低于3Kg。样品分成两份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品由本厂的检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：净含量、感官要求、水分、总酸、氯化钠、亚硝酸盐、大肠菌群。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，型式检验项目为本标准规定的全部检验项目。有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家食品安全监管机构提出型式检验要求。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任意一项不合格，则判该批产品为不合格品，其他指标有一项不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718及GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

案章

日

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度以提取方便为宜。

5.5 保质期

符合本标准规定要求的包装、运输、贮存条件下，未经启封，保质期见产品包装标签标识。
