

Q/MJL

弥渡县建林绿色食品有限公司企业标准

Q/MJL 0001 S—2021

代替 Q/ MJL 0001 S-2018

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53290022S- 2021
备案日期: 2021 年 6 月 6 日

2021 - 04 - 15 发布

2021 - 06 - 06 实施

弥渡县建林绿色食品有限公司

发布

前 言

我公司生产加工的酱腌菜是以新鲜蔬菜为原料，添加食盐、饮用水（或不添加）经腌制，添加（或不添加）食品添加剂等辅料，调味或不调味、包装等工艺而成。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，制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准。其余指标根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》及产品实际制定。

本标准代替Q/MJL 0001 S-2018《酱腌菜》。

本标准由弥渡县建林绿色食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张建林。

省食
号
日期

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、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料，添加食盐、饮用水（或不添加）经腌制，添加（或不添加）食品添加剂等辅料，调味或不调味、包装等工艺制成的酱腌菜产品。

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

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、半干态盐渍菜和湿态盐渍菜。

3.2.1 盐渍菜按原料品种不同分为：糟辣子、磨辣子、水晶藠头、腌藠头、腌大蒜、韭菜花、腌萝卜、酸腌菜。

3.2.2 盐水渍菜按原料品种不同分为：泡辣椒、泡大蒜、泡萝卜、泡藠头、泡豇豆。

3.2.3 按包装方式不同分为：散装酱腌菜、瓶（袋、桶）装酱腌菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜：选用的蔬菜应新鲜、无虫蛀、无污染、无腐烂、无霉变，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 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规定。

安全
329

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和形态,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。
滋味与气味	具有相应品种应有的滋味和气味,无其他不良气味。	
形 态	具有相应品种应有的形态,不得有霉斑白膜。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2规定

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	盐渍菜			盐水渍菜	
	干态	半干态	湿态		
水分,g/100g ≤	45.0	70.0	90.0	---	GB 5009.3
固形物 , g/100g ≥	---			40.0	GB/T 10786
食盐(以 NaCL 计), g/100g ≤	30.0	25.0	13.0	15.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）, g/100g ≤	3.0				GB 12456

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 的规定;

4.6 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 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。
- 4.8.2 食品添加剂应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜的规定。

4.9 生产加工过程

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的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取：抽样基数不得少于200袋（瓶）且总量不少于30kg，抽样样品不少于20袋（瓶）且总量不少于3kg,样品分为两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，附合格证方可出厂。出厂检验项目为：标签、标示、感官、净含量、固形物、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时需进行型式检验：

- 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) 国家食品安全监督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中有一项不合格，判定该批产品不合格；其余指标如有不合格，可以用留样复检，以复检结果为准。

6 标签、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 产品外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和有关规定，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

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

第一章

日