

Q/HCF

会泽雨碌成富农产品有限公司企业标准

Q/HCF 0001 S—2020

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030106 S-2020
备案日期: 2020年09月17日

云南
备案
章

2020-09-16 发布

2020-09-17 实施

会泽雨碌成富农产品有限公司 发布

前 言

我公司生产的酱腌菜是以苦菜、辣椒、萝卜、藟头等新鲜蔬菜为主要原料，经验收、拣选、清洗、腌制、调料（或不调料）、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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由会泽雨碌成富农产品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：黄成富、黄章龙。

省食品

号: 5

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。

本标准适用于以苦菜、辣椒、萝卜、藟头等新鲜蔬菜为主要原料，经验收、拣选、清洗、腌制、调料（或不调料）、包装等工艺制成的酱腌菜。

2 规范性引用文件

本标准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 盐渍菜按水分含量不同分为：干态盐渍菜、半干态盐渍菜和湿态盐渍菜。
- 3.3 盐渍菜按原料品种不同分为：酸腌菜、糟辣子、腌藟头、腌大蒜、腌韭菜花、腌萝卜、玫瑰大头菜。
- 3.4 盐水渍菜按原料品种不同分为：泡辣椒、泡大蒜、泡萝卜、泡藟头、泡姜、泡豇豆。

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、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品特有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态，无霉斑白膜。	
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
		盐渍菜			盐水渍菜	
		干态	半干态	湿态		
水分, g/100g	≤	50.0	75.0	90.0	——	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	30.0	25.0	15.0	13.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤	3.0				GB/T 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 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6 微生物限量

- 4.6.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。
- 4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 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》的要求，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

- 4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定；
- 4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 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

同一批原料、同一工艺、生产的同一品种同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶）且总量不低于30kg，抽取样品不少于20袋（瓶）且总量不低于3kg，抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原辅料、主要生产设备、工艺有较大改变，有可能影响产品质量时；
- 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，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格；其余指标若有任一项不合格项，可用留样进行复检，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

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内，不得露天堆放，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙分类堆码整齐，堆码高度以提取方便为宜。

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09月08日

A handwritten signature in black ink, appearing to be '王成富' (Wang Chengfu), written over a horizontal line.

备案单位主要负责人（签字）

2020年09月08日