

Q/QHJ

曲靖市麒麟区沁禾酱菜厂企业标准

Q/QHJ 0002 S—2021
代替 Q/ QHJ 0002 S—2018

玫瑰大头菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030009 S-2021
备案日期: 2021 年 02 月 03 日

云南省
备案
备案日

2021 - 02 - 02 发布

2021 - 02 - 03 实施

曲靖市麒麟区沁禾酱菜厂 发布

前 言

我厂生产的玫瑰大头菜是以新鲜芥菜头为主要原料，经清洗，配以食用盐、面酱、玫瑰糖（重瓣红玫瑰）、白砂糖、盐渍、酱渍、晒制、发酵、包装制成的玫瑰大头菜和经分切后，配以植物油、辣椒、花椒、芝麻、食用盐、味精等辅料炒制、包装制成方便型玫瑰大头菜丝。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。

本标准安全性指标是按照GB 2762-2017《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》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。

本标准代替了Q/QHJ 0002 S—2018《玫瑰大头菜》。

本标准由曲靖市麒麟区沁禾酱菜厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：朱云芳、张朝磊。

食品安
: 530
]:

玫瑰大头菜

1 范围

本标准规定了玫瑰大头菜的产品分类、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芥菜头为主要原料，经清洗，配以食用盐、面酱、玫瑰糖（重瓣红玫瑰）、白砂糖、盐渍、酱渍、晒制、发酵、包装制成的玫瑰大头菜和经分切后，配以植物油、辣椒、花椒、芝麻、食用盐、味精等辅料炒制、包装制成方便型玫瑰大头菜丝。

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 玫瑰大头菜

以新鲜芥菜头、食盐、面酱、玫瑰糖（重瓣红玫瑰）、白砂糖为主要原料，经清洗、盐渍、酱渍、晒制、发酵、包装制成的玫瑰大头菜（非即食）。

3.2 方便型玫瑰大头菜丝

将玫瑰大头菜分切后，配以植物油、辣椒、花椒、芝麻、食用盐、味精等辅料炒制、包装制成玫瑰大头菜丝（即食）。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 新鲜芥菜：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应食品标准及有关规定。

4.1.2 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.4 面酱：应符合 GB 2718 的规定。

4.1.5 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.6 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

- 4.1.9 辣椒：无霉变、无腐烂，并符合相应食品安全标准及有关规定。
- 4.1.10 重瓣红玫瑰：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合国家食品安全标准及有关规定。
- 4.1.11 其它原辅料：应符合相应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
滋味、气味	具有相应品种应有的色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中， 在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
状 态	具有相应品种应有的组织形态	

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
	玫瑰大头菜（非即食）	玫瑰大头菜丝（即食）	
酸价（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
水分，g/100g	≤	85.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	25.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计），g/100g	≤	3.0	GB/T 12456
亚硝酸盐（NaNO ₂ ），mg/kg	≤	20.0	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 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

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

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

以同一原料、同一班次生产的同一品种，同一规格的产品为一批。

5.2 抽样及数量

抽样基数不少于30kg，随机抽取不少于8个独立包装，样品量不少于3kg，分成2份。一份用于检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂须经我厂检验合格并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官、净含量、大肠菌群、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐。

5.4 型式检验

型式检验为每半年进行一次，型式检验的项目为本标准要求的所有项目，有下列情况之一时亦应进行：

- a)产品投入批量生产时；
- b)更换设备或停产半年以上后，重新恢复生产时；
- c)原辅料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- d)出厂检验结果与上一次型式检验结果差异较大时；
- e) 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

检验结果中微生物若有不合格时判该批次产品不合格，其余指标若有不合格时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装容器、包装材料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

运输产品时，严防日晒、雨淋；应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击与挤压；不得与有毒、有害、易腐蚀、易挥发或有异味的物品混装、混运。

6.4 贮存

运输工具应清洁、卫生，具有防雨、防晒设施。产品不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污挥发或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

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》。

蓝靖市麒麟区沁禾酱菜厂

备案单位(盖章)

2021年1月15日

朱云芳

备案单位主要负责人(签字)

2021年1月15日