

Q/QJC

曲靖市麒麟蔬菜集团有限责任公司韭菜花厂企业标准

Q/QJC 0002 S—2020

代替 Q/ QJC 0002 S-2017

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303 0006 S- 2021
备案日期: 2021年 01月 01日

2020 - 12 -26 发布

2020 - 12 - 30 实施

曲靖市麒麟蔬菜集团有限责任公司韭菜花厂
发 布

前 言

我厂生产的酱腌菜是以新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加干巴菌，经清洗分选切碎配以食盐、食糖、白酒、香辛料等食用辅料，腌制、发酵、包装等工艺而成的酱腌菜。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、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全指标按照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》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。

本标准由曲靖市麒麟蔬菜集团有限责任公司韭菜花厂提出、起草并解释。

本标准代替Q/QJC 0002 S-2017《酱腌菜》。

本标准起草人：杨炳兴、李小朴、张爱民、李江。

南省食
案号
案日期

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、运输和贮存要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加干巴菌，经清洗分选切碎配以食盐、食糖、白酒、香辛料等食用辅料，腌制、发酵、包装等工艺而成的酱腌菜。

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

3.1 按生产工艺不同分为：干腌菜、盐渍菜和湿态盐水渍菜。

3.2 按使用的原料不同分为：韭菜花、糟辣子、磨辣子等。

3.3 按包装方式不同分为：散装酱腌菜、瓶（袋）装酱腌菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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 白酒：应符合 GB 2757 的规定。

4.1.3 食盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 干巴菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.1.7 椒粉：应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	打开包装，将检验样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色泽和形态	具有各品种应有的色泽和形态，无霉变。	
气味	具有各品种应有的气味，无异味。	
滋味	酸、甜、咸、辣味适中，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质。	

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
		干腌菜	盐渍菜	湿态盐水渍菜	
水分, g/100 g	≤	15.0	70.0	-	GB5009.3
固形物 g/100 g	≥	-	-	40.0	GB/T10786
食盐（以 NaCl 计）	≤	20.0			GB/T12457
总酸（以乳酸计） g/100 g	≤	3.0			GB/T12456
总糖（以蔗糖计）	≥	1.0			GB/T5009.8

企业标
S-
年

4.4 污染物限量

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

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

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样，抽样数量不得少于 200 袋（瓶）且总量不低于 30kg，抽取不少于 20 个独立包装样品，样品总量不得少于 3 kg，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本厂质量部门检验合格并签发合格证后方可出厂。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

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准中规定的全部项目，有下列情形之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产半年以上重新再恢复生产时；
- b) 主要原料、工艺或生产设备有较大改变时；
- 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 判定规定

检验结果中微生物指标有不合格项，则判为该批产品不合格，不得复检。其余指标若有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，仍不合格，则判为该产品不合格。

6 标志、包装、运输、储存

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、成品应储存在清洁、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、易污染的物品混放。

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）

年 月 日

备案单位主要负责人（签字）

年 月 日