

Q/YSL

云南绍棕食品有限公司企业标准

Q/YSL 0001 S—2021

代替 Q/YSL 0001 S-2018

腌菜及其制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5303⁰⁰² | S- 2021

备案日期: 2021 年 03 月 12 日

2021 - 03 - 11 发布

2021- 03- 12 实施

云南绍棕食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的腌菜制品是以新鲜蔬菜(辣椒、韭菜花、苤蓝等)为主要原料，经清洗、晾干、切分、添加食盐、白砂糖、香辛料等辅料、拌揉、腌制、发酵、调味或不调味、晾干或不晾干、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全指标贯彻了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；其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替Q/YSL 0001S-2018《腌菜及其制品》。

本标准由云南绍棕食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孙绍良。

南省
案
案日

腌菜及其制品

1 范围

本标准规定了腌菜制品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜(辣椒、韭菜花、苤蓝等)为主要原料,经清洗、晾干、切分、添加食盐、白砂糖、香辛料等辅料、拌揉、腌制、发酵、调味或不调味、晾干或不晾干、包装等工艺制成的预包装腌菜制品。

2 规范性引用文件

本标准中所列文件对于本文本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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 腌菜

以新鲜蔬菜为原料,经乳酸菌在厌氧条件下充分发酵而制成的蔬菜制品。

3.2 腌菜制品

新鲜蔬菜(辣椒、韭菜花、苤蓝等)为主要原料,经清洗、晾干、切分、添加食盐、白砂糖、香辛料等辅料、拌揉、腌制、发酵、调味或不调味、晾干或不晾干、包装等工艺制成的预包装腌菜制品。

3.3 水腌菜

以蔬菜(添加或不添加泡椒)为主要原料,经预处理、盐渍、脱盐、调酸、包装、杀菌或灭菌等工艺制成的预包装非即食风味腌菜。

3.4 干腌菜

以腌菜为主要原料,经过脱水干燥(自然干燥或烘干),粉碎或不粉碎,包装等工艺生产而成的腌菜干制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜(辣椒、韭菜花、苤蓝等):应新鲜、无泥根、无变质、无病虫害、无腐烂、霉变、无杂质。应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 4.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.3 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 辣椒粉：应符合 GB/T23183 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.8 其他原辅料：应符合相关食品标准及有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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	具有产品应有的色泽。	取适量样品，在自然光线下，将样品置于洁净的白色搪瓷盘中，观察其外观、色泽、有无杂质，嗅其气味，根据食用方法品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、无异味。	
状态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来杂质。	
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	水腌菜	腌菜制品	检验方法
水分， g/100g	≤ 95.0	80.0	GB 5009.3
氯化钠(以氯离子计)， g/100g	≤ 20.0	15.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)， g/100g	≤ 15.0		GB/T 12456

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 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.6

4.7 微生物限量

4.7.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7.2 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

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 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。

4.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取12袋（瓶）独立包装样品，抽样基数不小于200袋，其中6袋（瓶）作为检验样品，另外6袋（瓶）作为备样。

5.3 检验项目

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂销售。出厂检验项目为标签、标识、感官要求、水分、大肠菌群、总酸、净含量。

5.4 型式检验

型式检验要求每半年进行一次，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) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其它指标若有不合格时，可对备样进行复检，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

用于腌菜制品包装的材料或容器，其材质应稳定、无毒无害，不受污染，符合相应食品安全标准和有关规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、无异味、无污染，运输过程中必须有防雨、防潮、防晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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）

孙昭良

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 3 月 12 日

2021 年 3 月 12 日