

Q/YLS

盐津林森农业投资有限公司企业标准

Q/YLS 0002 S—2020

代 Q/YLS 0002 S-2017

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0013 S- 2020
备案日期: 2020 年 10 月 13 日

云南省食
备案号
备案日期

2020 - 10 - 13 发布

2020 - 10 - 20 实施

盐津林森农业投资有限公司 发布

前 言

我公司生产的酱腌菜，是以新鲜蔬菜为主要原料，经清洗、整理、加入食盐腌制，配以植物油、辣椒、花椒、香辛料、食品添加剂等，拌料、灌装、杀菌、包装制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，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》和GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由盐津林森农业投资有限公司提出并起草。

本标准替代Q/YLS 0002 S-2017《酱腌菜》。

本标准主要起草人：罗栋才、丁继成。

品安全

5306

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的技术要求、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主要原料，经清洗、整理、加入食盐腌制，配以植物油、辣椒、花椒、香辛料、食品添加剂等，拌料、灌装、杀菌、包装制成的酱腌菜。

2 规范性引用文件

下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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜：应新鲜、无腐烂、变质、虫蛀，并符合国家食品安全标准及有关规定。
- 3.1.2 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.3 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.4 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

3.2 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	具有该产品酱腌菜应有的色泽	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。
组织形态	具有该产品应有的形态，不得有霉斑白膜	
滋味、气味	酸、鲜、咸味适中，具有该品种酱腌菜应有滋味及辅料的正常味道，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

企业标准
S
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 90.0	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计), g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 3.0	GB/T 12456
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
注: ^a 仅限于含油的产品。		

3.4 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

铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
-----------------	---	-----	------------

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌渍蔬菜的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 从每批产品中随机抽样, 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。样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经检验合格，并附检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化物、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

4.4 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，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料，配方或调整关键工艺时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有不合格项目，可用留样复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储存图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输车辆应清洁、卫生、装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉通风、干燥、并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。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，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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



备案单位（盖章）

罗栋才

备案单位主要负责人（签字）

2020年 9 月 5 日

2020年 9 月 5 日