

# Q/CYQ

## 楚雄云泉酱园有限责任公司企业标准

Q/CYQ 0004 S—2020

代替 Q/CYQ 0004 S-2017

### 玫瑰大头菜

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5323 0046 S-2020  
备案日期: 2020年 7 月 21 日

云南省食  
备案号:  
备案日期:

2020 - 07 - 20 发布

2020 - 07 - 21 实施

楚雄云泉酱园有限责任公司

发布

## 前 言

本公司生产的玫瑰大头菜是以新鲜芥菜头为主要原料,食盐、酱油、玫瑰糖为辅料,经清洗、盐渍、晒制、酱渍、发酵、包装制成的非即食玫瑰大头菜;或将玫瑰大头菜改型后,配以植物油、辣椒、味精、香辛料等辅料炒制、包装制成的即食玫瑰大头菜。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》规定,特制定本标准,作为本企业组织生产、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 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。

本标准代替 Q/CYQ 0004 S-2017 《玫瑰大头菜》。

本标准由楚雄云泉酱园有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人:左汶骏、刘福明、杨晓娟、谢世宏、侯建刚、李维红。

# 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、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜芥菜头为主要原料，食盐、酱油、玫瑰糖为辅料，经清洗、盐渍、晒制、酱渍、发酵、包装制成的非即食玫瑰大头菜，或将玫瑰大头菜改形后，配以植物油、辣椒、味精、香辛料等辅料炒制、包装制成的即食玫瑰大头菜。

## 2 规范性引用文件

本标准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

按生产工艺及添加辅料不同分为：非即食玫瑰大头菜、即食玫瑰大头菜。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜芥菜：表面切削光滑、无泥沙、无须根，剖半后切口洁白，无空心、无黑斑、个大均匀，并符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

4.1.4 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.6 玫瑰糖：应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.7 食用植物油：应符合 GB 2716 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 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

品安全企业标  
5323 S-  
年

表1 感官指标

项目	要求		检验方法
	非即食玫瑰大头菜	即食玫瑰大头菜	
色泽	表面红褐色或酱褐色，切口呈褐红色。	表面红褐色或酱褐色，切口呈褐红色。	将样品置于清洁白磁盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、品尝
香气	有酱香和玫瑰糖香、无不良气味。	淡酱香、无不良气味。	
滋味	咸、甜适口、不涩、无异味。	咸、甜、味鲜、不涩、无异味。	
形态	呈块、片、丝状。	呈丝、片状。	

#### 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
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计), g/100g	≥ 3.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以 N 计), g/100g	≥ 0.1	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB/T 12456
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

<sup>a</sup> 过氧化值只对即食玫瑰大头菜作要求，提取脂肪后检测。

#### 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 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2714 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

#### 4.6 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。

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜的规定。

#### 4.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样

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

### 5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格,并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、食盐、氨基酸态氮、总酸、过氧化值、亚硝酸盐、大肠菌群。

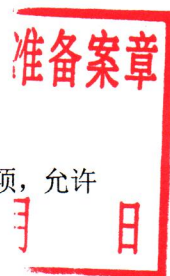
### 5.4 型式检验

型式检验为每半年一次，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，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、生产工艺、生产设备发生重大改变时。
- 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，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格。其余指标如有不合格项，允许用留样复检，以复检结果为准。



## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料及容器应符合相应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

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的仓库内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。产品应离地、离墙堆放，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》。



备案单位主要负责人 (签字)

2020年7月17日