

Q/QHY

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司企业标准

Q/QHY 0005 S—2022

代替 Q/QHY 0005 S-2019

酱腌菜

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030032S-2022
备案日期: 2022年05月26日

2022 - 05 - 26 发布

2022 - 05 - 26 实施

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司
发布

前 言

我公司生产的酱腌菜是以新鲜可食用蔬菜为主要原料，添加（或不添加）饮用水、香辛料及其它食用辅料腌制、干燥（或不干燥）、包装而成。按照《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，特制订本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定制定，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。

本标准代替了 Q/QHY 0005 S-2019《酱腌菜》。

本标准由曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:翟兴亮

云南
备案
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可食用蔬菜为主要原料，添加（或不添加）饮用水、香辛料及其它食用辅料腌制、干燥（或不干燥）、包装而成的酱腌菜。

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

- 3.1 按生产工艺不同分为：干腌菜、盐渍菜和湿态盐渍菜。
- 3.2 盐渍菜包括：糟辣子、磨辣子、腌藠头、腌大蒜、韭菜花、腌萝卜、酱腌萝卜、酸腌菜等。
- 3.3 湿态盐渍菜包括：泡辣椒（子）、泡大蒜、泡萝卜、泡姜、泡藠头、泡豇豆、水酸菜（水腌菜）等。
- 3.4 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 原辅材料

- 4.1.1 蔬菜：韭菜花、青菜、苕蓝丝、红辣椒等新鲜蔬菜、无病虫害、无霉变腐烂，符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 干巴菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 白酒：应符合 DBS53/007 的规定。
- 4.1.7 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.9 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。

食品安
号：530
期：

4.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.11 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，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
色泽及形态	具有各种酱腌菜应有的色泽及形态，无霉变	取适量样品置于清洁的白糖瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态。闻其气味，目视，用温开水漱口后品其滋味。
气味及滋味	具有各种酱腌菜固有的正常气味，无异味	
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		指标			检验方法
		干腌菜	盐渍菜	湿态盐渍菜	
水分, g/100g	≤	15.0	85.0	—	GB 5009.3
固形物, g/100g	≥	—	—	40.0	QB 1007
食盐 (以NaCl计), g/100g	≤	3.0	30.0	15.0	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤	2.0			GB/T 12456
总糖 (以蔗糖计), g/100g	≥	1.0			GB 5009.8
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计)	≤	20.0			GB 5009.33

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 微生物限量

4.5.1 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。

4.5.2 微生物限量还应符合 GB 2714 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

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜或发酵蔬菜品的规定。

4.8 食品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

抽样基数不得少于200袋（瓶）且总量不低30kg，抽样样品不少于20袋（瓶）且总量不低3 kg。样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后出具检验合格证，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目按照相关规定执行。

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，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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) 国家食品安全监督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有任何一项不合格时，判该批产品为不合格产品。其余项目不合格时，可用留样进行复检，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》等有关规定。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食品安全国家标准及有关规定。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

原料、辅料、半成品、产品应分开放置，产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品堆放时应离地、离墙；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；堆码高度以提取方便为宜，仓库内温度控制在 30℃ 以下。



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》。

曲靖市麒麟区红源老家调味料有限公司

备案单位（盖章）

备案单位主要负责人（签字）

张兴亮

年 月 日

2022年 5月 20日