

Q/JHS 0006S-2017



江西煌上煌集团食品股份有限公司河南分公司企业标准

Q/JHS 0006S-2017

H N

酱腌菜

Q B

2017-06-16 发布

2017-06-16 实施

江西煌上煌集团食品股份有限公司河南分公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由江西煌上煌集团食品股份有限公司河南分公司提出并起草。

本标准主要起草人：褚浚。

本标准自 2017 年 05 月 19 日首次发布。

H N

Q B

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以莲藕、毛豆荚、海带、苔菜、裙带菜、腌制竹笋、腌制蕨菜、腌制萝卜干为主要原料，经清洗、热烫、冷却，添加食用盐、白砂糖、大豆油、味精、辣椒酱、酱油、食醋、干姜、八角、丁香、桂皮、肉豆蔻、小茴香、砂仁、橘皮、高良姜、花椒、甘草、白芷、益智仁、水，调味、腌制、包装、杀菌、贮存工艺加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 莲藕：应符合 NY/T 1583 的规定。

2.1.2 毛豆荚、蕨菜：应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 苔菜：应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 萝卜干：应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.5 海带：应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.6 裙带菜：应符合 SC/T 3306 和 GB 19643 的规定。

2.1.7 竹笋：应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 大豆油：应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 味精：应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 辣椒酱：应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.14 酱油：应符合 SB/T 10336 或 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.15 食醋：应符合 SB/T 10337 或 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.16 小茴香、砂仁、甘草、白芷、干姜、益智仁：应符合《中华人民共和国药典》（2015）一部的规定。

2.1.17 橘皮：应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.18 高良姜：应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.19 花椒：应符合 SB/T 10040 的规定。
- 2.1.20 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.22 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.23 肉豆蔻：应符合 GB/T 32727 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品正常色泽	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
性 状	呈片状、块状或丝状	
风 味	具有本产品应有的风味，无酸败味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 85	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8 (适用于以蔬菜为原料制成的产品)	GB 5009.12
	≤ 0.8 (干重计) (适用于以海带、裙带菜和苔菜为原料制成的产品)	
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

注：a) 铅指标严于食品安全国家标准。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采 样 方 案 ^a 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	1000	GB 4789.3 平板计数法

a) 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量指标应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

编 制 说 明

本标准适用于以莲藕、毛豆荚、海带、苔菜、裙带菜、腌制竹笋、腌制蕨菜、腌制萝卜干为主要原料，经清洗、热烫、冷却，添加食用盐、白砂糖、大豆油、味精、辣椒酱、酱油、食醋、干姜、八角、丁香、桂皮、肉豆蔻、小茴香、砂仁、橘皮、高良姜、花椒、甘草、白芷、益智仁、水，调味、腌制、包装、杀菌、贮存工艺加工而成的产品。参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》，根据《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

江西煌上煌集团食品股份有限公司河南分公司

2017 年 05 月 19 日