



412301S-2017



河南张良食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2017

酱腌菜

2017-09-26 发布

2017-09-26 实施

河南张良食品有限公司 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。

本标准由河南张良食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南张良食品有限公司。

本标准主要起草人：万广伟。

H N

Q B

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芥菜为主要原料，经清洗、去皮、切丝（或块、片）、加入大豆油炒制，添加食用盐、白砂糖、味精、食醋、生姜、辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、甘草、枸杞、花生、杏仁、山梨酸钾（仅限陶罐和陶瓷罐装产品）、水，调味、腌制、包装、杀菌（或不杀菌）、贮存工艺加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芥菜应符合 NY/T 706 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 食醋应符合 SB/T 10337 或 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 小茴香、甘草应符合《中华人民共和国药典》（2015）一部的规定。
- 2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 杏仁应符合 SB/T 10617 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.15 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.16 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	试验方法
性状	呈丝（或片、块）状，无霉变，无霉斑白膜	取适量试样置于洁净的白色盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质。
色泽	具有该产品正常色泽	

气味、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味，无异味	闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
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 \leq	85	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	15.0	GB 5009.44
铅 (以 Pb 计) a, mg/kg \leq	0.8	GB 5009.12
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^b , g/kg \leq	1.0	GB 5009.28
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg \leq	20	GB 5009.33

注: a) 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
b) 仅限陶罐和陶瓷罐装产品。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、食用盐、水分、亚硝酸盐、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以芥菜为主要原料，经清洗、去皮、切丝（或块、片）、加入大豆油炒制，添加食用盐、白砂糖、味精、食醋、生姜、辣椒、八角、小茴香、花椒、桂皮、甘草、枸杞、花生、杏仁、山梨酸钾（仅限陶罐和陶瓷罐装产品）、水，调味、腌制、包装、杀菌（或不杀菌）、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》和《中华人民共和国标准化法》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。

河南张良食品有限公司

2017年08月24日

QB