



412321S-2017



郑县禾之源蔬菜加工厂企业标准

Q/JHZY 0001S-2017

炒制芥菜丝（片）

2017-09-28 发布

2017-09-28 实施

郑县禾之源蔬菜加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写

本标准由郑县禾之源蔬菜加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：李闯业。

H N

Q B

炒制芥菜丝（片）

1 范围

本标准规定了炒制芥菜丝(片)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原料,经精选、清洗、切丝或片、控水,配入酿造食醋、花椒、辣椒、姜、食用盐、大豆油,经炒制、腌制、灌装、封口、包装加工而成的炒制芥菜丝(片)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 芥菜应新鲜、无霉斑、无腐烂、无污染、无空心,并符合 GB2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.8 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
性 状	细丝状或片状	取 100g 样品于洁净的白色搪瓷盘中,在自然光条件下,观察其性状、色泽和杂质,然后用温开水漱口,嗅其气味,品尝其滋味。
色 泽	浅白色	
气 味	芥香气味,无异味	
滋 味	具有原料物质混合滋味	
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	检测方法
食用盐(以 NaCl 计)(g/100g)	≤ 5	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(As 计)(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

*铅指标严于食品安全国家标准。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 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 其它要求

农药残留应符合 GB 2763 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、食用盐、过氧化值、酸价、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以芥菜为原料，经精选、清洗、切丝或片、控水，配入酿造食醋、花椒、辣椒、姜、食用盐、大豆油，经炒制、腌制、灌装、封口、包装加工而成的炒制芥菜丝(片)。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，参照 SB/T 10439《酱腌菜》、GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了炒制芥菜丝(片)的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑县禾之源蔬菜加工厂

2017年08月18日

QB