



413182S-2018



息县弯柳树生态农业有限公司企业标准

Q/XWSN 0002S-2018

卤水酱腌菜

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

息县弯柳树生态农业有限公司 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》编写。

本标准由息县弯柳树生态农业有限公司提出并起草。

本标准起草人：付金鹏。

H N

Q B

卤水酱腌菜

1 范围

本标准规定了卤水酱腌菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以香菇、金针菇、藕片、海带（脱盐）、杏鲍菇、黄瓜、花生仁、大豆素肉中的一种为原料，经清洗、切制、沥水、卤水【用生活饮用水、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用盐、植物油（大豆油、菜籽油）、白酒、酿造酱油、辣椒、花椒、香叶、八角、丁香、胡椒、小茴香、草果、桂皮而制成】煮制或泡制；辅以山梨酸钾，拌料油（菜籽油、豆瓣酱、辣椒、葱、姜、蒜、白砂糖、芝麻、八角、香叶、丁香、胡椒、小茴香、草果、桂皮、花椒）、包装而成的即食卤水酱腌菜。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 金针菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.3 藕片应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.4 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.5 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.6 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.7 大豆素肉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.14 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.17 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.20 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.21 香叶、丁香、小茴香、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.24 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

- 2.1.25 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性 状	呈条状或片状或块状	在自然光线下观察其色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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) ≤	85.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	6.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) ≤	20.0	GB 5009.33
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ /(mg/kg)(仅限含花生仁的产品) ≤	15.0	GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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	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：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

净含量及允许短缺量应符合 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香菇、金针菇、藕片、海带（脱盐）、杏鲍菇、黄瓜、花生仁、大豆素肉中的一种为原料，经清洗、切制、沥水、卤水【用生活饮用水、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用盐、植物油（大豆油、菜籽油）、白酒、酿造酱油、辣椒、花椒、香叶、八角、丁香、胡椒、小茴香、草果、桂皮而制成】煮制或泡制；辅以山梨酸钾，拌料油（菜籽油、豆瓣酱、辣椒、葱、姜、蒜、白砂糖、芝麻、八角、香叶、丁香、胡椒、小茴香、草果、桂皮、花椒）、包装而成的即食卤水酱腌菜。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，参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

息县弯柳树生态农业有限公司

H N
Q B