



413507S-2018



河南省鑫龙农副产品有限公司企业标准

Q/HXN 0001S-2018

炒制芥菜丝（片）

2018-11-22 发布

2018-11-22 实施

河南省鑫龙农副产品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省鑫龙农副产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭自强、张风岭、刘少玲。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

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、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 原料

2.1.1 新鲜芥菜应新鲜无腐烂、清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.6 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.7 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 | 检验方法 |
|-----|-----------|---|
| 性 状 | 细丝状或片状 | 取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 色 泽 | 浅白色 | |
| 气 味 | 芥菜香味，无异味 | |
| 滋 味 | 具有原料应有的滋味 | |
| 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 | ≤ 90.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.8 | GB 5009.12 |

| | | | |
|-----------------------------------|---|------|------------|
| 总砷（以 As 计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg | ≤ | 20.0 | GB 5009.33 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | | |

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 | |
| 菌落总数, CFU/g ≤ | 1000 | | | | GB 4789.2 |
| 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; | | | | | |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | | |

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 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、过氧化值、酸价、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、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 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、SB/T 10439《酱腌菜》的规定和产品实际制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南省鑫龙农副产品有限公司

H N

Q B