



413642S-2018



河南润泓食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2018

---

# 即食腌渍香椿

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

河南润泓食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南润泓食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南润泓食品有限公司。

本标准主要起草人：李力、时明、郑军岭。

H N

Q B

# 即食腌渍香椿

## 1 范围

本标准规定了即食腌渍香椿的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜香椿芽或叶为原料，经预处理（挑拣、清洗）、切制或不切制、添加大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、八角、味精、山梨酸钾，经腌制、调味、包装而成的即食腌渍香椿。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 辣椒、花椒、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 新鲜香椿芽或叶应新鲜、干净、无腐烂变质，同时应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 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 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	深绿色至褐色	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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 (NaCl计), g/100g	≤ 12.0	GB 5009.44
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
* 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	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
<sup>a</sup> 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

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

## 编制说明

即食腌渍香椿是以新鲜香椿芽或叶为原料，经预处理（挑拣、清洗）、切制或不切制、添加大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒、八角、味精、山梨酸钾，经腌制、调味、包装而成的即食腌渍香椿。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。

河南润泓食品有限公司

H N

Q B