



410146S-2018



商丘市水禾源食品有限公司企业标准

Q/SSS 0002S-2018

酱腌菜

2018-01-09 发布

2018-01-09 实施

商丘市水禾源食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 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。

本标准由商丘市水禾源食品有限公司提出。

本标准起草单位：商丘市水禾源食品有限公司。

本标准主要起草人：陈士业。

H N

Q B

酱腌菜

1 范围

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

本标准适用于以豇豆、小米辣中的一种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、桂皮、丁香、八角、小茴香、料酒、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬黄、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠中的部分或全部，经腌制、脱盐、包装、灭菌、装箱工艺加工而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 豇豆、小米辣应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.5 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 小茴香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.10 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.12 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。

2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 | 呈产品特有的性状 | 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。闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。 |
| 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，无异嗅 | |
| 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 |
|------------------------|--------|------------|
| 固形物含量, g/100g | ≥ 30.0 | GB/T 10786 |
| 水分, g/100g | ≤ 85.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 15.0 | GB 5009.44 |
| 总酸 (以乳酸计), g/100g | ≤ 2.0 | GB/T 12456 |

| | | | |
|---------------------------------|---|------|------------|
| 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.28 |
| 柠檬黄，g/kg | ≤ | 0.1 | GB 5009.35 |
| 亚硝酸盐（NaNO ₂ 计），mg/kg | ≤ | 20.0 | GB 5009.33 |
| * 铅（以Pb计），mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 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 | 1000 | 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 |
| 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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

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、固形物含量、食用盐、水分、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以豇豆、小米辣中的一种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、桂皮、丁香、八角、小茴香、料酒、山梨酸钾、苯甲酸钠、柠檬酸、柠檬黄、冰乙酸（又名冰醋酸）、D-异抗坏血酸钠中的部分或全部，经腌制、脱盐、包装、灭菌、装箱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。

H N

商丘市水禾源食品有限公司

Q B