



412337S-2018



禹州市紫焯红食品有限公司企业标准

Q/YZS 0002S-2018

---

# 红薯茎（叶）腌菜

2018-08-02 发布

2018-08-02 实施

---

禹州市紫焯红食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由禹州市紫烨红食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏金刚。

H N

Q B

# 红薯茎（叶）腌菜

## 1 范围

本标准规定了红薯茎（叶）腌菜的要求、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红薯茎（叶）为原料，经拣选、清洗、加入食用盐、柠檬酸、山梨酸钾，经调配、腌制、灌装、包装制成的红薯茎（叶）腌菜。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 新鲜红薯茎（叶）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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.5 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	条状、叶片状	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，结果应符合左侧规定。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋味	咸淡适中、口感细腻、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
砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.28
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g) ≤	30000				GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	0.3				GB 4789.3 中的 MPN 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 《定量包装商品净含量计量检验规则》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

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

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、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

本标准适用于以新鲜红薯茎（叶）为原料，经拣选、清洗、加入食用盐、柠檬酸、山梨酸钾，经调配、腌制、灌装、包装制成的红薯茎（叶）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》、SB/T 10439《酱腌菜》，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。

禹州市紫焯红食品有限公司

H N

Q B