



410826S-2019



林州市大自然食品保鲜有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2019

腌渍菜

2019-04-18 发布

2019-04-18 实施

林州市大自然食品保鲜有限公司 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》的规定编写。

本标准由林州市大自然食品保鲜有限公司提出。

本标准起草单位：林州市大自然食品保鲜有限公司。

本标准主要起草人：王继升。

H N

Q B

腌渍菜

1 范围

本标准规定了腌渍菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以槐花、野苋菜、芝麻叶、扫帚苗(地肤)、红薯叶、香椿叶、黄花菜、蒲公英叶为主要原料，经挑选、清洗、加入食用盐腌制、清洗、加入食用盐、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠，装袋真空包装、高温灭菌、包装加工而成的腌渍菜。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 槐花、野苋菜、芝麻叶、扫帚苗(地肤)、红薯叶、香椿叶、黄花菜、蒲公英叶应新鲜、清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 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 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。

2.1.5 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.6 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.7 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
外 观	密封完好，无泄漏、胀袋现象	从样品中取出一袋，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性质及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合相应的规定。
性 状	形态完整，无老化感，无霉变无霉斑白膜	
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋 味	具有产品应有的滋味，咸淡适口，无异味	
气 味	具有产品应有的气味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物, g/100g	\geq 55	GB/T 10786
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	\leq 8.0	GB 5009.44
二氧化硫残留量, g/kg	\leq 0.1	GB 5009.34
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	\leq 0.25	GB 5009.278
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅* (以 pb 计), mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计), mg/kg	\leq 20	GB 5009.33
*铅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 中的平板计数法
沙门氏菌, CFU/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 和 GB/T 4789.21 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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 污染物限量

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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：感官要求、固形物、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

腌渍菜是以槐花、野苋菜、芝麻叶、扫帚苗(地肤)、红薯叶、香椿叶、黄花菜、蒲公英叶为主要原料，经挑选、清洗、加入食用盐腌制、清洗、加入食用盐、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、柠檬酸、乙二胺四乙酸二钠，装袋、真空包装、高温灭菌、包装加工而成。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》有关规定，参照 SB/T 10216《盐渍菜》、GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了腌渍菜的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

林州市大自然食品保鲜有限公司