



410788S-2026



新乡中米佳食品有限公司企业标准

Q/XZMJ 0002S-2026

酱腌菜

2026-04-08 发布

2026-04-08 实施

新乡中米佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡中米佳食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：李志豪。

本标准自发布实施日起替代 Q/XZMJ0002S-2025（备案号：413233S-2025）。

企 业 标 准

Q X Z M J

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以腌辣椒、腌萝卜、腌芥菜、腌豆角、腌竹笋、鲜辣椒、鲜白菜、鲜土豆、鲜莲藕、鲜萝卜、鲜胡萝卜、鲜白菜、鲜豆角、鲜青椒、鲜芥菜、鲜雪菜、鲜青豆、鲜竹笋、鲜山药、鲜黄瓜、鲜茄子、鲜花生、鲜花生仁、鲜黄豆、鲜毛豆、鲜玉米、鲜红薯中的一种或几种为主要原料，经原料预处理（清洗、去皮或不去皮、切制或不切制），添加食用盐，辅以或不辅以大豆蛋白素肉、香辛料（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用大豆油、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、番茄酱、香菇酱、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食品用香精、味精、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、植酸钠、生活饮用水的一种或几种，经调配混合、腌渍调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食酱腌菜。

根据原辅料不同将产品分为不同品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 腌辣椒、腌萝卜、腌芥菜、腌豆角、腌竹笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.2 鲜辣椒、鲜白菜、鲜土豆、鲜莲藕、鲜萝卜、鲜胡萝卜、鲜白菜、鲜豆角、鲜青椒、鲜芥菜、鲜雪菜、鲜青豆、鲜竹笋、鲜山药、鲜黄瓜、鲜茄子、鲜花生、鲜花生仁、鲜黄豆、鲜毛豆、鲜玉米、鲜红薯应清洁、无污染、无霉变，同时符合 GB2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 大豆蛋白素肉应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 香辛料、十三香调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.11 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.15 花生仁、熟花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.17 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.18 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.21 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 DBS53/ 004 的规定。
- 2.1.23 甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.32 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886,100 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.35 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 植酸钠应符合 GB 1886.250 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 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	软固态	取样品置于洁净的白瓷盘或烧杯中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味,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 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
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 2.0	GB 12456
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
二氧化硫残留量 ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
植酸钠 (以植酸计) ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.153
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 指标仅适于添加该食品添加剂的产品检验; 同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 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
注: 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

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；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

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

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以腌辣椒、腌萝卜、腌芥菜、腌豆角、腌竹笋、鲜辣椒、鲜白菜、鲜土豆、鲜莲藕、鲜萝卜、鲜胡萝卜、鲜白菜、鲜豆角、鲜青椒、鲜芥菜、鲜雪菜、鲜青豆、鲜竹笋、鲜山药、鲜黄瓜、鲜茄子、鲜花生、鲜花生仁、鲜黄豆、鲜毛豆、鲜玉米、鲜红薯中的一种或几种为主要原料，经原料预处理（清洗、去皮或不去皮、切制或不切制），添加食用盐，辅以或不辅以大豆蛋白素肉、香辛料（GB/T12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用大豆油、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、十三香调味料、番茄酱、香菇酱、菜籽油、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、花生仁、熟花生仁、花生酱、酵母抽提物、芝麻油、辣椒油、蚝油、料酒、白酒、甜面酱、豆瓣酱、豆豉、食品用香精、味精、柠檬酸、冰醋酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、三氯蔗糖、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、植酸钠、生活饮用水的一种或几种，经调配混合、腌渍调味、内包装、巴氏杀菌、外包装加工而成的即食酱腌菜。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，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。

新乡中米佳食品有限公司

QB