

# Q/LXXS

## 临夏西寺食品有限责任公司企业标准

Q/LXXS0001S—2019

---

### 酱菜

2019-01-07 发布

2019-01-07 实施

---

临夏西寺食品有限责任公司 发布



## 目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求	2
4 食品添加剂	4
5 食品生产加工过程中的卫生要求	4
6 检验规则	4
7 标志、包装、运输、贮存	4
8 保质期	5

## 前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由临夏西寺食品有限责任公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李永良

本标准于2019年01月02日首次发布并实施。

# 酱菜

## 1 范围

本标准规定了酱菜的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以泡椒、榨菜、泡菜、腌制蔬菜（海带丝、海白菜、芥菜、萝卜、黄瓜、豆角、糖蒜）为主要原料，经精选、清洗、分切，辅以植物油、芝麻、花生仁、大豆、花椒、辣椒、辣椒油、食用盐、味精、白砂糖、食用植物香辛料、熟制牛肉、熟制鸡肉，添加食品添加剂（苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、糖精钠、柠檬酸、食用香精），再经配料、分装等工序制成的酱菜。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1352	大豆
GB/T 1532	花生
GB 1886. 18	食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
GB 1886. 37	食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 1886. 39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886. 100	食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
GB 1886. 184	食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
GB 1886. 235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789. 3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789. 4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4806. 5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4789. 10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009. 28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33	食品安全国家标准	食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.97	食品安全国家标准	食品中环己基氨基磺酸钠的测定
GB 5009.121	食品安全国家标准	食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.278	食品安全国家标准	食品中乙二胺四乙酸盐的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 11761		芝麻
GB/T 12456		食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691		香辛料调味品通用技术条件
GB 25547	食品安全国家标准	食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB/T 30382		辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391		花椒
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
SB/T 10439		酱腌菜
SB/T 11192		辣椒油
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
		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》
		国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 原料

泡椒、榨菜、泡菜、腌制蔬菜（海带丝、海白菜、芥菜、萝卜、黄瓜、豆角、糖蒜）：应符合SB/T 10439的规定。

##### 3.1.2 辅料

3.1.2.1 植物油：应符合GB 2716的规定。

3.1.2.2 食用植物香辛料：应符合GB/T 15691的规定。

3.1.2.3 食用盐：应符合GB 2721的规定。

3.1.2.4 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。

3.1.2.5 花椒：应符合GB/T 30391的规定。

3.1.2.6 花生仁：应符合GB/T 1532的规定。

3.1.2.7 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。

3.1.2.8 辣椒油：应符合SB/T 11192的规定。

3.1.2.9 大豆：应符合GB 1352的规定。

3.1.2.10 味精：应符合GB 2720的规定。

3.1.2.11 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

3.1.2.12 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。

3.1.2.13 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

- 3.1.2.14 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。
- 3.1.2.15 乙二胺四乙酸二钠：应符合GB 1886.100的规定。
- 3.1.2.16 甜蜜素：应符合GB 1886.37的规定。
- 3.1.2.17 糖精钠：应符合GB 1886.18的规定。
- 3.1.2.18 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 3.1.2.19 食用香精：应符合GB 30616的规定。
- 3.1.2.20 熟制牛肉、熟制鸡肉：应符合GB 2726的规定。

### 3.2 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
色泽	具有各品种应有的色泽。	GB 2714
滋味、气味	具有各品种应有气味和滋味，无异味。	
状态	固体。	
杂质	正常视下无可见外来杂质。	

### 3.3 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
氯化物(以Cl <sup>-</sup> 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), g/100g	≤ 3	GB/T 12456
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	
糖精钠(以糖精计), g/kg	≤ 0.15	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
注：1. 苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。 2. 食品添加剂的检测按产品配方所列检测。		

### 3.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表 3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20.0	GB 5009.33

### 3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	1000	GB 4789.3第二法
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为20袋（瓶），10袋（瓶）用于检验，10袋（瓶）留样。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、总酸、氯化物、亚硝酸盐、大肠菌群为每批必检项目。

### 6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为技术要求中3.2~3.6全部项目。

### 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

6.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志



产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定，产品营养标签应符合GB 28050的规定，外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

## 7.2 包装

包装材料应符合GB 4806.7的要求，封口严密，包装牢固。

## 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

## 7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

## 8 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下,产品自生产之日起普通包装保质期为4个月，真空包装为10个月。

---