

Q/HSZY

抚顺市顺城区韩氏珍源酱菜厂企业标准

Q/HSZY 0001S-2022

风味酱腌菜

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

抚顺市顺城区韩氏珍源酱菜厂 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺市顺城区韩氏珍源酱菜厂负责解释。

本标准由抚顺市顺城区韩氏珍源酱菜厂提出并起草。

本标准主起草人：杨剑平。

风味酱腌菜

1 范围

本标准规定了风味酱腌菜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以木瓜丝、黄瓜丝、橄榄菜、萝卜丝、龙须菜、茼蒿、莴笋丝、葫芦丝为原料，食用盐、酱油、蚝油、味精、白砂糖为辅料，添加山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠食品添加剂，经清洗、拌料、腌制、包装等工序生产而成的风味酱腌菜。

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，仅所注日期的版本适用于本文件。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 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
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 5461	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则	
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
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（2005）第 75 号	《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准的及相关规定。

3.1.1 原料：蔬菜应新鲜，符合 GB2714 中对原料的要求。

Q/HSZY 0001S-2022

- 3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.4 酱油：应符合GB 2717 的规定。
- 3.1.5 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾：应符合 GB2760 中腌渍蔬菜的规定。
- 3.1.9 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB2760 中腌渍蔬菜的规定。

3.2 感官要求

感官指标见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605，将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质；嗅其气味、品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形态，无霉斑白膜	
滋味、气味	具有产品应有滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
氯化物（以 Cl^- 计） / (g/100g) \leq	6.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	0.49	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO_2 计） / (mg/kg)	20.0	GB 5009.33

3.5 微生物指标

3.5.1 大肠菌群限量应符合表 4 的规定。

表 4 大肠菌群限量

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

^a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一条件下，同一生产周期，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

在成品库内从每批产品随机抽取，抽样基数不少于 100 个包装（或 30kg），抽样数量少于 30 个最小包装（不少于 2kg），将样品平均分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官、净含量、氯化物。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 原料产地或供货商发生变化时；

Q/HSZY 0001S-2022

- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外,检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品内包装上标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 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，保质期为 6 个月。

抚顺市顺城区韩氏珍源酱菜厂

《风味酱腌菜》企业标准编制说明

一、目的：

由于《风味酱腌菜》无国家标准或行业标准。因此抚顺市顺城区韩氏珍源酱菜厂根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《风味酱腌菜》的企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售依据。

二、标准主要内容制定依据：

本标准适用于以木瓜丝、黄瓜丝、橄榄菜、萝卜丝、龙须菜、茆宝、莴笋丝、葫芦丝为原料，食用盐、酱油、蚝油、味精、白砂糖为辅料，添加山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠食品添加剂，经清洗、拌料、腌制、包装等工序生产而成的风味酱腌菜。

原辅料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准的及相关规定。

原料：蔬菜应新鲜，符合 GB2714 中对原料的要求。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

酱油：应符合 GB 2717 的规定。

蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。

味精：应符合 GB 2720 的规定。

白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

山梨酸钾：应符合 GB2760 中腌渍蔬菜的规定。

D-异抗坏血酸钠：应符合 GB2760 中腌渍蔬菜的规定。

生产工艺：

原辅料预处理（清洗、浸泡）→拌料（食用盐、酱油、蚝油、味精、白砂糖为辅料，添加山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠食品添加剂）→腌制→灌装→包装。

本标准中食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标要求严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有与生产实际情况相适应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

四、与现行有效标准的参照比较：

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据（引用标准名称）	是否符合引用依据
1	感官要求 色泽： 滋、气味： 组织形态： 杂质：	具有产品应有的色泽。 具有产品应有的形态， 无霉斑白膜。 具有产品应有滋味和 气味，无异味。 无视力可见外来杂质。	/	/	/

2	理化指标 氯化物（以 Cl^- 计） / (g/100g):	≤ 6.0	≤ 6.0	SB/T 10439	符合
	亚硝酸盐(以 NaNO_2 计) / (mg/kg)	≤ 20.0	≤ 20.0	GB2762	符合
	铅(以 Pb 计) / (mg/kg):	≤ 0.49	≤ 0.5	GB2762	严于
3	微生物指标				
	大肠菌群 (CFU/g):	n=5,c=2,m=10 M=1000	n=5,c=2,m=10 M=1000	GB2714	符合
	沙门氏菌 金黄色葡萄 球菌 (CFU/g)	n=5,c=0,m=0/25g n=5,c=1,m=100, M=1000	n=5,c=0,m=0/25g n=5,c=1,m=100, M=1000	GB29921 GB29921	符合 符合

(检测项目包括感官要求、理化指标、微生物指标)