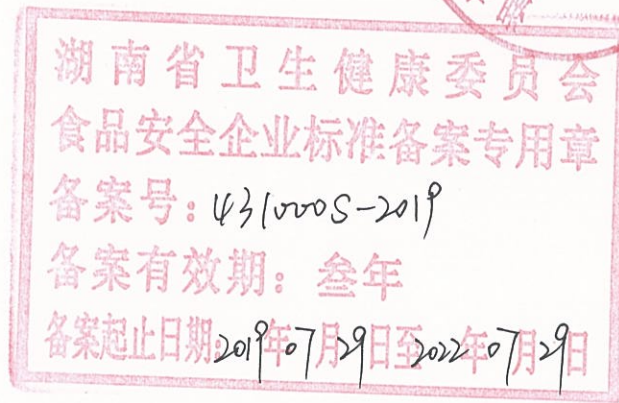


湖南彭记坊农业科技发展有限公司企业标准

Q/APJF 0001S-2019

食品安全企业标准 酱腌菜



2019-05-19 发布

2019-07-19 实施

湖南彭记坊农业科技发展有限公司 发布

前言

本标准依照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南彭记坊农业科技发展有限公司提出。

本标准由湖南彭记坊农业科技发展有限公司负责起草。

本标准由湖南彭记坊农业科技发展有限公司负责解释。

本标准主要起草人：彭强建、孙小红。

本标准复审周期为三年。



一
省
台
二

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以蔬菜咸坯为主要原料，食用盐、食用植物油、鸡精调味料、味精、酱油其中部分为辅料，添加食品添加剂，经清洗、分切、浸泡脱盐、脱水、挑选、炒制或不炒制、煮制或不煮制、配料、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的酱腌菜。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
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/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 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

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	打开待测样品包装，将内容物平铺于洁净的

组织形态	具有产品应有的形状，无霉斑白膜	白色搪瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质。闻其气味，品尝其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
氯化物（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 9.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 2.0	GB/T 12456
过氧化值（以脂肪计）*/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

*仅限于添加食用植物油的产品。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	20.0	GB 5009.33

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 微生物限量应符合表 4 规定。

表 4 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	1000	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.6.2 致病菌限量应符合表 5 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

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 04.02.02.03 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 中规定的方法检验。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生的要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

在同一条件下，同一生产周期下，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

采取随机抽样，从同一批次产品中按质量的万分之一的比例抽取样品，抽样量不少于1kg，分成2份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包含：感官指标、氯化物、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

正常生产情况下，每一年进行一次型式检验，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产3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

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。复验结果仍有一项及以上不合格，判定该批产品为不合格品。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、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度常温或 0~5℃。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，0~5℃贮存产品根据品种不同保质期为6个月或8个月；常温贮存产品保质期为12个月。

