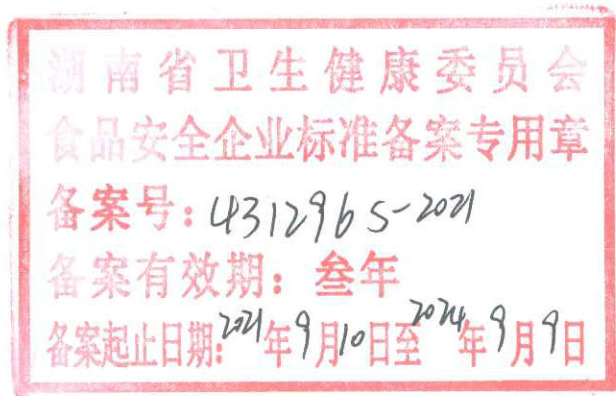


湖南省辣之源食品有限公司企业标准

Q/ALZY 0007S-2021

食品安全企业标准 爽口萝卜



2021-06-17 发布

2021-09-17 实施



湖南省辣之源食品有限公司 发布

前言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准由湖南省辣之源食品有限公司提出。

本标准由湖南省辣之源食品有限公司起草。

本标准由湖南省辣之源食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：何春良。

本标准的复审周期为三年。

本标准代替 Q/ALZY 0007S-2018。

爽口萝卜

1 范围

本标准规定了爽口萝卜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以腌渍萝卜为主要原料，干辣椒、食用植物油、味精、食用盐、酵母抽提物、白砂糖为辅料，添加食品添加剂，经预处理、炒制、装瓶（袋）等工艺生产而成的爽口萝卜。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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	包装贮运图示标志
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 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 4806.5	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 5009.227	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 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 23530	酵母抽提物
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[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

- 3.1.1 腌渍萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.2 干辣椒应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

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	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、用温水漱口后品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，无霉斑白膜，无霉变	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味、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
总酸（以乳酸计）/(g/100g) ≤	2.0	GB 12456
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227

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 微生物限量

3.5.1 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样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 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	0/25 g	—	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。

3.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 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 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

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

3.9 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

4.2 抽样

每批产品随机抽取样品 1kg（且不少于 30 个最小独立包装），分成两份，一份用于检验，一份作备查样。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须按本标准检验合格，并附产品合格证方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者应进行型式检验：

- 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；

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

5.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期为 18 个月。
