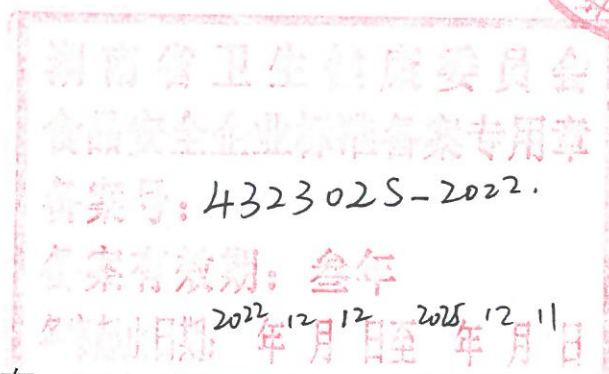


湖南省志威农业生态科技有限公司企业标准

Q/YXZW 0001S-2022

食品安全企业标准 酱腌菜



2022-11-018 发布

2022-12-01 实施

湖南省志威农业生态科技有限公司 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。

本标准由湖南省志威农业生态科技有限公司提出。

本标准由湖南省志威农业生态科技有限公司起草。

本标准由湖南省志威农业生态科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：周果。

本标准复审周期为三年。



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。

本标准适用于以新鲜蔬菜、食用盐为原料，添加食品添加剂，经清洗、漂烫或不漂烫、晒干或烘干、分切或不分切、盐渍、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 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 5009.3	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 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
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 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[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 新鲜蔬菜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 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	将样品置于白色玻璃皿内，在自然光下，观察色泽、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，无霉变、无霉斑白膜	
气味与滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(%)	≤ 85.0	GB 5009.3

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 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

^b 不适用于非灭菌发酵型产品。

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 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第 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要求应符合 GB14881 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

同一批次保质期内的产品,以同班次,同规格的产品为抽样基数,抽样基数不得少于200袋(瓶)且总量不低于30kg,抽取样品不少于20袋(瓶)且总量不低于3kg。样品分成2份,1份检验,1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 出厂检验项目包括:感官、净含量、水分、亚硝酸盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 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。

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取样复验。复验结果仍有一项不合格,判定该批产品为不合格。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 检验规则

6.1 标志

6.1.1 产品的包装标志应符合 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 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 冷冻产品运输温度应控制在 -18°C 以下,温度波动应控制在 2°C 以内。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 冷冻产品贮存温度应控制在 -18°C 以下,温度波动应控制在 2°C 以内。

6.5 保质期

在本标准规定贮运条件下,杀菌常温产品保质期为9个月,冷冻产品保质期为18个月。