

长沙市航仔食品有限公司 企业标准



Q/AKHZ 0001S-2024

食品安全企业标准 腌渍蔬菜

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4322045-2024

备案日期：2024年 1 月 4 日

2023-12-12 发布

2024-01-08 实施

长沙市航仔食品有限公司 发布

湖南省
食品安全

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。

本标准由长沙市航仔食品有限公司提出。

本标准由长沙市航仔食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：长沙市航仔食品有限公司。

本标准主要起草人：张新文、毛贻发。

本标准替代 Q/AKHZ 0001S-2020。

腌渍蔬菜



1 范围

本标准规定了腌渍蔬菜的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以蔬菜咸坯为主要原料,食用盐、食醋、大蒜、生姜、酵母抽提物、白酒、味精部分为辅料,添加食品添加剂,加工而成的腌渍蔬菜。

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 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 5009.16	食品安全国家标准 食品中锡的测定
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/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
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

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据原料和工艺不同,产品分为 2 类。

3.1 醋渍菜

以蔬菜咸坯为主要原料,食醋、食用盐为辅料,添加食品添加剂,经清洗、脱盐、醋渍、包装等工艺加工而成。

3.2 剁辣椒

以辣椒咸坯为主要原料,大蒜、生姜、酵母抽提物、白酒、味精部分为辅料,添加食品添加剂,经



脱盐、沥水、调味、罐装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成。

4 技术要求

4.1 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。

4.2 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	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	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计) / (mg/kg)	20.0	GB 5009.33
锡 (以 Sn 计) ^a (mg/kg)	250	GB 5009.16
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品		

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10^3	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

4.6.2 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。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定进行检验。



5 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 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取样品 2kg（且不少于 12 个最小独立包装），分成两份，一份用于检验，一份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、亚硝酸盐、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

6.4.2 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。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 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。

6.5.3 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。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7、GB/T 28118 的规定。

7.2.2 外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

7.4.1 贮存温度为常温。

7.4.2 应符合 GB 31621 的规定。

7.5 保质期

在符合本标准规定贮运条件下，产品自生产之日起，根据工艺不同，产品保质期为 6 个月、9 个月、

12 个月。

Q/AKHZ 0001S-2024

