

湖南聚宏农业科技有限公司企业标准

Q/ANJH 0001S-2024

食品安全企业标准 即食腌制蔬菜制品

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：4331225-2024

备案日期：2024年5月23日

湖南省卫
食品安全企



2024-04-09 发布

2024-05-09 实施

湖南聚宏农业科技有限公司

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》进行格式编写。

本标准由湖南聚宏农业科技有限公司提出。

本标准由湖南聚宏农业科技有限公司负责起草。

本标准由湖南聚宏农业科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：张建波、卢建华。

本标准替代标准号为 Q/ANJH 0001S-2021，实施日期为 2021 年 12 月 05 日。



即食腌制蔬菜制品

1 范围

本标准规定了即食腌制蔬菜制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以干制蔬菜或酱腌菜或鲜（冻）蔬菜为主要原料，猪油或食用植物油、水、食用盐、味精、酱油、食醋、蚝油、复合调味料、干辣椒、剁辣椒、干制食用菌、豆瓣酱、食糖、淀粉糖、鸡精、发酵酒、蒸馏酒、调味料酒、鲜（冻）猪肉（牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鹅肉、鹌鹑肉、鸽子肉、兔肉）或其可食用内脏及副产品、腌腊肉、薯类食品、腊猪肉（或腊牛肉或腊鱼或腊肠）、鲜（冻）动物性水产品、干制动物性水产品、藻类及其制品、食用菌及其制品、豆制品、豆豉、魔芋凝胶制品、淀粉制品、花生仁、调味品、米酒、酵母、香辛料（罂粟除外）其中部分为辅料，添加食品添加剂，经挑选、清洗、浸泡（或不浸泡）、分切（或不分切）、腌制、脱水（或不脱水）、熟制、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的即食腌制蔬菜制品。

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. 2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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. 6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789. 7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
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 4789. 30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
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/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



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	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、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	

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	限量	检验方法
过氧化值/(g/kg)	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)	0.49（以酱腌菜为原料的产品） 0.29（以干制蔬菜或鲜（冻）蔬菜为原料的产品）	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg)	20.0	GB 5009.33

^a仅限酱腌菜为原料的产品。

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（CFU/g）				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样品的采集及处理按 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	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^d	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7

^a样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。
^b仅适用于含畜禽肉制品的产品。
^c仅适用于含牛肉制品的产品。
^d仅适用于含即食生制动物性水产制品的产品。

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用应符合GB 2760中04.02.02.03的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

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 抽样方法

随机抽取样品，抽样量不少于2kg且不少于30个包装单位。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品由检测部门抽样进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、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检。复检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 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品的标志应符合 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 包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为 12 个月。

