

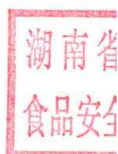


瀏阳市普金农业开发有限公司企业标准

Q/ALPJ 0005S-2024

食品安全企业标准 即食酱腌菜

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：433506S-2024
备案日期：2024年6月26日



2024-06-18 发布

2024-07-18 实施

瀏阳市普金农业开发有限公司 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》的规则起草。

本标准由浏阳市普金农业开发有限公司提出。

本标准由浏阳市普金农业开发有限公司起草。

本标准由浏阳市普金农业开发有限公司负责解释。

本标准主要起草人：周凯。

即食酱腌菜

1 范围

本标准规定了即食酱腌菜的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜或蔬菜盐坯或干制蔬菜为主要原料，饮用水、食用植物油、禽畜肉及可食内脏及副产品、腊肉、腌腊肉制品、豆制品、干制食用菌、动物性水产品、鲜（冻）动物性水产品、豆制品、豆类、大豆组织蛋白制品、淀粉制品、食用盐、白砂糖、黑木耳、食用葡萄糖、蚝油、调味料酒、白酒、黄酒、酵母抽提物、豆瓣酱、豆豉、鸡精、味精、酿造酱油、酿造食醋、复合调味料、香辛料（罂粟除外）其中部分为辅料，添加食品添加剂，经浸泡（或不浸泡）、清洗、脱水（或不脱水）、腌渍或盐渍、脱盐或不脱盐、挑选、分切、卤制或不卤制、炒制或不炒制、拌料、包装等工艺加工制成的即食酱腌菜。

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 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 4806.7	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 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 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 食品经营过程中卫生规范
GB/T 191	包装贮运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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 第75号（2005）《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

感官指标应符合表1的规定。

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	按GB/T 29605规定, 将样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光下, 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	
滋味及气味	具有产品应有的气味和滋味, 无其它异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

^a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 的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.5	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO ₂)/(mg/kg)	16	GB 5009.33
苯并(a)芘/(μg/kg)	5.0	GB 5009.27

^a仅限于含熏制禽畜肉的产品。

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

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	10 ³	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 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	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 农药残留

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 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 的规定的的方法检验。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一生产周期、同一生产工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

5.2 抽样

在产品库从每批产品随机抽取，抽样基数不少于 100 个包装（或 30 kg）。抽样数量不少于 30 个最小包装（不少于 1kg）。将样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、大肠菌群、亚硝酸盐、净含量。

5.4 型式检验

按本标准规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要设备、生产工艺发生变化时；
- 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 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 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。

5.5.3 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。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存



贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，按不同包装方式分别确定产品保质期，具体以产品标签上的保质期为准，企业自定。

员
专用章