

湖南国泰食品有限公司企业标准

Q/YSGT 0004S-2024

食品安全企业标准 梅干菜

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：4335235-2024
备案日期：2024年6月26日

湖南省卫生
食品安全企业标

2024-06-12 发布

2024-06-30 实施

湖南国泰食品有限公司 发布



前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。
本标准由湖南国泰食品有限公司提出并归口。
本标准由湖南国泰食品有限公司起草。
本标准由湖南国泰草食品有限公司负责解释。
本标准的主要起草人：陈国泰、蔡冲。

健康
准备

梅干菜

1 范围

本标准规定梅干菜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以芥菜或雪里蕻或包菜为主要原料，经腌制、清洗、挑选、分切、清洗、脱盐、脱水、烘干、晾晒、蒸制、冷却、包装等工艺加工制成的梅干菜。

2 规范性引用文件

本标准引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装贮运图示标志
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
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 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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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

国家市场监督管理总局令第70号令（2023）《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 芥菜、雪里蕻、包菜原料应无污染、无腐烂变质，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 食用盐应符合GB 2721的规定。

3.1.3 水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表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	将样品置于白瓷盘内，在自然光线下，观察色泽、组织形态、杂质。鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 梅干菜质量指标

梅干菜质量指标应符合表2规定。

表2 梅干菜质量指标

项目	质量指标									检验方法	
	低盐梅干菜			中盐梅干菜			高盐梅干菜				
	一蒸	两蒸	三蒸	一蒸	两蒸	三蒸	一蒸	两蒸	三蒸		
	一晒	两晒	三晒	一晒	两晒	三晒	一晒	两晒	三晒		
水分/%	≤	35			35			35			GB 5009. 3
盐份（以氯化物计）/%	≤	16			35			50			GB 5009. 44

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
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

3.5 微生物限量

微生物应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量(CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

3.6 农药残留

应符合GB 2763的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂品种及使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

国家市场监督管理总局令第70号令(2023)《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

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批



同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

预包装产品随机抽取不少于500g样品，且不少于30个最小包装，分成二三份，一份检验，一份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、盐份、净含量、大肠杆菌。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次型式检验，有下列情形之一时亦应进行：

- 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

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，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、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 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 的规定。

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

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。