

# 宁乡横市镇武叔农产品加工厂企业标准

Q/ANWS 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: 4333265-2024

备案日期: 2024年 6 月 17 日

湖南省卫  
食品安全企业

2024-04-30 发布

2024-05-30 实施

宁乡横市镇武叔农产品加工厂 发布

## 前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由宁乡横市镇武叔农产品加工厂提出。

本标准由宁乡横市镇武叔农产品加工厂起草。

本标准由宁乡横市镇武叔农产品加工厂负责解释。

本标准主要起草人：李胜宝。

本标准替代 2023 年 9 月 10 日实施的 Q/ANWS 0001S-2023。



# 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。

本标准适用于以酱腌菜或干制蔬菜或鲜（冻）蔬菜或木瓜丝为主要原料，淀粉制品、猪油或食用植物油、鲜（冻）猪肉（牛肉或鸡肉或鸭肉或鱼肉）和（或）其可食用内脏及其副产品、薯类食品、魔芋凝胶食品、腊猪肉（或腊牛肉或腊鱼或腊肠）、豆制品、腊八豆、干制食用菌、泡椒、小米椒、蔬菜制品、藻类及其制品、干辣椒、剁辣椒、食用盐、酱油、豆瓣酱、发酵酒、食醋、蚝油、米酒、豆豉、白酒、水产制品、大豆组织蛋白、蛋及蛋制品、米粉（或粉丝或粉条）、复合调味料、味精、鸡精、食糖、水、香辛料（罂粟除外）其中部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经挑选、清洗、浸泡（或不浸泡）、分切、腌制（或不腌制）、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 4789.3	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 5009.33	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[2023] 第70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

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 污染物限量

污染物限量应符合表 2 规定。

表 2 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 <sup>a</sup> （以 NaNO <sub>2</sub> 计）/(mg/kg)	20.0	GB 5009.33

<sup>a</sup>仅限酱腌菜为原料的产品。

### 3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

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

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量应符合表 4 规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 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 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>c</sup>	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 <sup>d</sup>	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

<sup>b</sup>仅适用于含畜禽肉制品的产品。

<sup>c</sup>仅适用于含牛肉制品的产品。

<sup>d</sup>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 及相关公告的规定。

### 3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。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，根据配方和工艺的不同，产品保质期为3个月、6个月、9个月、12个月。

