

备案号:

有效期至:

Q/BYN

巴中永隆食品有限公司企业标准

Q/BYN0001S-2016

酱腌菜

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号:51003071 S- 2016
有效期至: 2019年01月05日

四川省
备案

2016-01-01 发布

2016-01-06 实施

巴中永隆食品有限公司 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 1

4 检验规则 3

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》要求，组织起草了《酱腌菜》标准，作为组织生产依据。

本标准由巴中永隆食品有限公司提出。

本标准起草单位：巴中永隆食品有限公司。

本标准主要起草人：杨春华。

酱腌菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以榨菜，青菜，大头菜中一种为原料，辅以食用盐，辅以或不辅以菜籽油、辣椒、花椒、生姜、八角，经清洗、晾晒、配料、混匀、腌制、杀菌或不杀菌、包装而成的非即食酱腌菜。

2 规范性引用文件

本标准中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 包装储运图示标志
- GB 1536 菜籽油
- 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- 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 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- 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【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求。

3.1.1 榨菜、青菜、大头菜应符合新鲜、无腐烂，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

- 3.1.3 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 3.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定
- 3.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.6 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.7 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有该产品应有色泽	取适量样品置于白瓷盘内，在充足自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、杂质，口尝其滋味，鼻嗅其气味。
组织形态/性状	呈块、丝、条、片状，无霉变、无霉斑白膜	
滋、气味	具有该产品应有滋气味，无酸败味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
水分/（g/100g）	≤ 85	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计）/（g/100g）	6-30	GB/T 12457
酸价*（以脂肪计）/（KOH）（mg/g）	≤ 4.5	GB/T 5009.56 GB/T 5009.37
过氧化值*（以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 20	GB 5009.33
a 限辅以菜籽油的产品。		

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	10 ³	GB4789.3平板计数法
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行；b 不适用于非灭菌发酵型产品。					

3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时；

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1.5kg（不低于 10 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 3kg（不低于 20 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，保质期 12 个月。



www.bzxz.net

免费标准下载网