

Q/CXT

开原市曹兴堂食品有限公司企业标准

Q/CXT 0001S—2024

蔬菜制品（酱腌菜）

2024-08-10 发布

2024-09-10 实施

开原市曹兴堂食品有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 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》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅的指标严于国家标准。其他指标依据产品实测值制定。

本标准由开原市曹兴堂食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宝利。

本标准属首次发布。

蔬菜制品（酱腌菜）

1 范围

本标准规定了蔬菜制品（酱腌菜）的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜或干蔬菜【白菜、芥菜、黄瓜、雪菜（雪里蕻）、桔梗、萝卜或萝卜干、贡菜、豇豆、苏子叶、小根蒜、甘露子（地环）、茭笋、冬笋、辣椒】、花生、黄豆中的一种或几种为主要原料、以水、食用盐、辣椒粉、味精、酱油、黄豆酱、植物油、鸡肉、食醋、白砂糖、绵白糖、芝麻、葱、生姜、蒜、香辛料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、水产调味料（鱼露、虾酱、耗油）、复合调味料中的一种或多种为辅料、选择性添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、糖精钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、乳酸，经原料前处理、腌制或不腌制、配料、发酵或不发酵、拌制或不拌制、熟制或不熟制、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的蔬菜制品（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。凡是注日期引用文件，仅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 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 1532 花生
- GB 1352 大豆
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 23183 辣椒粉
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10513 牛肉粉调味料
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 1886. 39	食品安全国家标准	食品添加剂	山梨酸钾
GB 1886. 184	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲酸钠
GB 25547	食品安全国家标准	食品添加剂	脱氢乙酸钠
GB 1886. 235	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸
GB 1886. 173	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸
GB 1886. 18	食品安全国家标准	食品添加剂	糖精钠
GB 1886. 37	食品安全国家标准	食品添加剂	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂	三氯蔗糖
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 5009. 3	食品安全国家标准	食品中水分的测定	
GB 12456	食品安全国家标准	食品中总酸的测定	
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 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 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 4789. 26	食品安全国家标准	食品微生物学检验	商业无菌检验
GB 4806. 5	食品安全国家标准	玻璃制品	
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋		
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	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则		
国家市场监督管理总局令第 70 号（定量包装商品计量监督管理办法）			
国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第 123 号令《食品标识管理规定》			

3. 分类

产品按工艺不同可分为发酵型酱腌菜和非发酵型酱腌菜。

非发酵型酱腌菜按辅料不同可分为非发酵型拌制酱腌菜和非发酵型糖醋酱腌菜。

3.1 发酵型酱腌菜

以新鲜蔬菜（白菜、萝卜）为主要原料、以水、食用盐、辣椒粉、味精、酱油、黄豆酱、植物油、白砂糖、绵白糖、葱、生姜、蒜、香辛料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、水产调味料（鱼露、虾酱、耗油）、复合调味料中的一种或多种为辅料、经原料前处理、腌制或不腌制、配料、发酵、拌制或不拌制、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的预包装蔬菜制品（酱腌菜）。

3.2 非发酵型酱腌菜

3.2.1 非发酵型拌制酱腌菜

以新鲜蔬菜或干蔬菜【白菜、芥菜、黄瓜、雪菜（雪里蕻）、桔梗、萝卜或萝卜干、贡菜、豇豆、苏子叶、甘露子（地环）、莴笋、冬笋、辣椒】、花生、大豆中的一种或几种为主要原料、以水、食用盐、辣椒粉、味精、酱油、黄豆酱、植物油、鸡肉、食醋、白砂糖、绵白糖、芝麻、葱、生姜、蒜、香辛料、鸡精调味料、牛肉粉调味料、水产调味料（鱼露、虾酱、耗油）、复合调味料中的一种或多种为辅料、选择性添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、糖精钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、柠檬酸、乳酸，经原料前处理、腌制或不腌制、配料、拌制、熟制或不熟制、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的预包装蔬菜制品（酱腌菜）。

3.2.2 非发酵型糖醋酱腌菜

以新鲜大蒜、白菜、萝卜、黄瓜、地环中的一种或几种为主要原料、以食醋、绵白糖为辅料、添加或不添加食品添加剂山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠，经原料前处理、腌制、配料、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的预包装蔬菜制品（酱腌菜）。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜蔬菜或干蔬菜【白菜、芥菜、黄瓜、雪菜（雪里蕻）、桔梗、萝卜或萝卜干、贡菜、豇豆、苏子叶、小根蒜、甘露子（地环）、莴笋、冬笋、辣椒】、葱、生姜、蒜：应符合相应的产品标准及GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.2 水：应符合GB 5749的规定。

4.1.3 花生：应符合GB/T 1532的规定。

4.1.4 大豆：应符合GB 1352的规定。

4.1.5 食用盐：应符合GB 2721的规定。

4.1.6 味精：应符合GB 2720的规定。

4.1.7 酱油：应符合GB 2717的规定。

4.1.8 食醋：应符合GB 2719的规定。

4.1.9 黄豆酱：应符合GB 2718的规定。

4.1.10 白砂糖：应符合GB/T 317的规定。

4.1.11 绵白糖：应符合GB 1445的规定。

4.1.12 植物油：应符合GB 2716的规定。

4.1.13 辣椒粉：应符合GB/T 23183的规定。

4.1.14 鸡肉：应符合GB 2707的规定。

4.1.15 鸡精调味料：应符合SB/T 10371的规定。

4.1.16 牛肉粉调味料：应符合SB/T 10513的规定。

4.1.17 水产调味料（鱼露、虾酱、耗油）：应符合GB 10133的规定。

4.1.18 芝麻：应符合GB/T 11761的规定。

4.1.19 香辛料：应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691的规定。

4.1.20 食品添加剂 山梨酸钾：应符合GB 1886.39的规定。

4.1.21 食品添加剂 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。

- 4.1.22 食品添加剂 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。
- 4.1.23 食品添加剂 糖精钠：应符合GB 1886.18的规定。
- 4.1.24 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）：应符合GB 1886.37的规定。
- 4.1.25 食品添加剂 三氯蔗糖：应符合GB 25531的规定。
- 4.1.26 食品添加剂 柠檬酸：应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.27 食品添加剂 乳酸：应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.28 复合调味料：应符合GB 31644的规定。
- 4.1.29 其他原辅料：应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取试样适量，搅拌均匀后置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，咸味或辣、酸、甜，无异味，无异味	
状态	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物	

4.3 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)	≤ 97	GB 5009.3
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 7.0	GB 12456
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 12.0	GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.29	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^a (以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33
a 仅限于非发酵型酱腌菜。		

4.4 微生物限量

4.4.1 微生物限量应符合表3的规定。致病菌限量应符合表4的规定。

表3 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 ^b /(CFU/g)	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。^b不适用于非灭菌发酵型产品。

表4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				
	n	c	m	M	检验方法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

^a样品采样及处理按4789.1执行。

4.4.2 以罐头工艺生产的酱腌菜产品应符合商业无菌要求，检验方法按GB 4789.26执行。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760及国家卫健委关于食品添加剂公告的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

5.2.2 抽样

在成品库按批随机抽取，样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于 200 袋（瓶）（总量不低于 30kg），随机抽取 10 袋（瓶），分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经生产企业质检部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐（有此项要求）、大肠菌群（有此项要求）、商业无菌（有此项要求）。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

单件预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》，并注明类别；包装箱表面图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合国家标准或行业标准的规定。

6.2.2 包装采用玻璃制品的，应符合 GB 4806.5 的规定；包装用塑料与铝箔复合袋的，应符合 GB/T 28118

的规定。

6.2.3 单件包装应完整，封口严密，不破损。

6.2.4 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，与所装内容物相符合，箱外胶封。

6.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋、受潮、受压。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混运、混装。搬运时应轻拿、轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

6.4.1 产品应常温贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性的物品混放。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

6.4.2 在本标准规定的运输贮存条件下，自生产之日起，产品保质期按标签标示执行。

Q/CXT 0001S—2024

Q/CXT 0001S—2024