



412510S-2017



浙川县太极湖食品有限公司企业标准

Q/XTS 0002S-2017

酸菜及酸菜制品

2017-10-17 发布

2017-10-17 实施

浙川县太极湖食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由浙川县太极湖食品有限公司提出并起草。

本标准主要编写人：梁亚丽、刘娴阁。

本标准自实施之日起代替Q/XTS 0002S-2014。

H N

Q B

酸菜及酸菜制品

1 范围

本标准规定了酸菜及酸菜制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蔬菜（雪里蕻、芹菜、香菜、蒲公英、白菜、红薯叶、萝卜叶、油菜、茼蒿菜、芥菜、勺菜、芝麻叶、芥菜、萝卜、豆角中的任意一种）为原料，经挑选、清洗、漂烫、冷却、自然发酵而成的酸菜，经脱水或不脱水、切分或不切分，添加或不添加食用油（猪油、牛油、羊油、大豆油、芝麻油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、葱、姜、蒜中的一种或几种）、味精、鸡精、白砂糖、辅料[杏鲍菇、花生仁、香菇、大豆、蚕豆、芝麻、牛肉（切丁）、羊肉（切丁）、鸡肉（切丁）、鱼肉（切丁）其中的一种或几种]、豆豉（或不加豆豉）、山梨酸钾、生活饮用水，炒制或不炒制、干燥或不干燥、包装、灭菌或不灭菌、装箱等工艺制成的酸菜及酸菜制品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 蔬菜（雪里蕻、芹菜、香菜、蒲公英、白菜、红薯叶、萝卜叶、油菜、茼蒿菜、芥菜、勺菜、芝麻叶、芥菜、萝卜、豆角）应新鲜、无污染、无变质、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.3 猪油、牛油、羊油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.4 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.6 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.9 辣椒应符合GB/T 30382或GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 花椒应符合GB/T 30391或GB/T 15691的规定。
- 2.1.11 八角应符合GB/T 7652或GB/T 15691的规定。
- 2.1.12 葱应符合NY/T 1835或GB/T 15691的规定。
- 2.1.13 姜应符合GB/T 30383或GB/T 15691的规定。
- 2.1.14 蒜应符合GH/T 1194或GB/T 15691的规定。
- 2.1.15 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.16 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.18 杏鲍菇、香菇应符合GB 7096的规定。
- 2.1.19 花生仁应符合GB/T 1532的规定。
- 2.1.20 大豆应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.21 蚕豆应符合GB/T 10459的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.23 牛肉、羊肉、鸡肉应符合GB 2707的规定。

- 2.1.24 鱼肉应符合GB 2733的规定。
 2.1.25 豆豉应符合GB 2712的规定。
 2.1.26 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.2 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 测 方 法
性 状	固 态	取样品约 50g, 倒入洁净白瓷盘中, 在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温水漱口, 品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	酸度适中, 具有产品应有的气、滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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
固形物含量, %	\geq 50.0 (脱水酸菜除外)	GB/T 10786
水分, %	\leq 12 (仅限脱水酸菜)	GB 5009.3
食盐 ^a (以 NaCl 计), %	\leq 10	GB 5009.44
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
总酸 (以乳酸计), g/kg	\geq 0.5	GB/T 12456
铅 ^c (以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.9	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	\leq 1.0	GB 5009.28
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	\leq 20	GB 5009.33

^a 仅限添加食用盐的产品的检验。
^b 仅限添加豆豉的调味酸菜产品的检验。
^c 该指标严于食品安全国家标准的规定。
^d 仅限添加山梨酸钾的产品的检验。

2.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

2.7 其它要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

酸菜及酸菜制品是以蔬菜（雪里蕻、芹菜、香菜、蒲公英、白菜、红薯叶、萝卜叶、油菜、茼蒿菜、芥菜、勺菜、芝麻叶、芥菜、萝卜、豆角中的任意一种）为原料，经挑选、清洗、漂烫、冷却、自然发酵而成的酸菜，经脱水或不脱水、切分或不切分，添加或不添加食用油（猪油、牛油、羊油、大豆油、芝麻油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、食用盐、香辛料（辣椒、花椒、八角、葱、姜、蒜中的一种或几种）、味精、鸡精、白砂糖、辅料[杏鲍菇、花生仁、香菇、大豆、蚕豆、芝麻、牛肉（切丁）、羊肉（切丁）、鸡肉（切丁）、鱼肉（切丁）其中的一种或几种]、豆豉（或不加豆豉）、山梨酸钾、生活饮用水，炒制或不炒制、干燥或不干燥、包装、灭菌或不灭菌、装箱等工艺制成的酸菜及酸菜制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

浙川县太极湖食品有限公司

QB