



413021S-2017



汝州市瑞升农副产品有限公司企业标准

Q/RRN 0001S-2017

炒制芥菜丝（片）

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

汝州市瑞升农副产品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写

本标准由汝州市瑞升农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马利斌。

H N

Q B

炒制芥菜丝（片）

1 范围

本标准规定了炒制芥菜丝(片)的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以芥菜为原料，经清洗、切丝或片,加入花椒、八角、辣椒、食用盐、白醋、味精，经大豆油或大豆色拉油炒制、冷却、真空包装或直接包装加工而成的炒制芥菜丝(片)。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 芥菜应新鲜、无霉斑、无腐烂、无污染、无空心,并符合 GB2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 花椒、八角应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.4 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 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	检验方法
性 状	丝状或片状	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	浅白色至灰白色	
气、滋味	具有芥香气味，咸香适口，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
水分 (g/100g)	≤ 90.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44

酸价（以脂肪计）(KOH) (mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（As 计）(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量				检测方法
	n	c	m	M	
大肠菌落, CFU/g	5	2	10	10 ²	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
注 1: a 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以芥菜为原料，经清洗、切丝或片，加入花椒、八角、辣椒、食用盐、白醋、味精，经大豆油或大豆色拉油炒制、冷却、真空包装或直接包装加工而成的炒制芥菜丝(片)。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，参照相关标准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。

汝州市瑞升农副产品有限公司

2017年11月20日

H N
Q B