



410628S-2018



洛阳金秋农副产品有限公司企业标准

Q/LJN0002S-2018

炒制芥菜丝（片）

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

洛阳金秋农副产品有限公司 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。

本标准由洛阳金秋农副产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜慧国、刘晓静

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，经精选、清洗、切丝或片、控水，配入酿造白醋、花椒、辣椒、姜、食用盐、大豆油，经炒制、灌装、封口、包装加工而成炒制芥菜丝（片）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 芥菜应新鲜、无霉斑、无腐烂、无污染、无空心，应符合 GB2762 和 GB2763 规定

2.1.2 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.4 花椒应符合 GB/T30391 的规定。

2.1.5 酿造白醋应符合 GB2719 和 GB/T 18187 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB2716 的规定。

2.1.7 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。

2.1.8 姜应符合 NY/T1193 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	试验方法
性状	细丝状或片状	取 100g 样品于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光条件下，观察其性状、色泽和杂质，然后用温开水漱口，嗅其气味，品尝其滋味。
色泽	浅白色	
气味	芥香气味，无异味	
滋味	具有原料物质混合滋味	
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
----	----	------

食盐（以NaCl计）(g/100g)	≤	3	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH) (mg/g)	≤	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
总砷（以As计）(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计）(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤	5	GB5009.22
注：*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				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789.2	
大肠菌群, MPN/g	≤	0.3			GB 4789.3 MPN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
霉菌, CFU/g		5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g		5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
采样方案应符合GB 4789.1的规定。						

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《食品生产通用卫生规范》的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定。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。

3 检验

出厂检验项目包括感官指标、净含量、食盐、过氧化值、酸价、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

炒制芥菜丝（片）是以芥菜为原料，经精选、清洗、切丝或片、控水，配入酿造白醋、花椒、辣椒、姜、食用盐、大豆油，经炒制、灌装、封口、包装加工而成。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，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。

洛阳金秋农副产品有限公司

H N

Q B