

ICS

Q/JNMR

建宁县闽润食品有限公司企业标准

Q/JNMR 0001S—2018

酱腌菜

2018 - 05 - 15 发布

2018 - 06 - 18 实施

建宁县闽润食品有限公司

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅、总砷指标严于国家标准规定，其余指标根据《酱腌菜生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准由建宁县闽润食品有限公司提出并起草、发布。

本标准主要起草人：夏晖

酱腌菜

1 范围

本标准规定了本公司生产的酱腌菜的产品技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期和召回。

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料、添加食盐腌制后、经清洗、调味、熟制（或不熟制）、添加（或不添加）食品添加剂（柠檬黄、山梨酸钾、苯甲酸钠）、杀菌、真空包装而成的酱腌菜。

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。凡是注日期的引用文件，仅所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 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4481.1 食品添加剂 柠檬黄
- GB/T 4789.23 食品安全卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- 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
- 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第75号令（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家食品药品监督管理总局令第12号[2015] 食品召回管理办法

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

3.1.2 蔬菜：选用的蔬菜应新鲜、无蛀虫、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.6 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.7 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 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
色泽	具有该品种应有的色泽
气味、滋味	具有该品种固有的气味，咸度适中、味纯正、无异味
杂质	无肉眼可见外来杂质、不得有霉斑白膜

3.3 理化指标

污染物限量应符合GB 2762的要求，其他指标及严于食品安全国家标准的指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
固形物含量，%	\geq 70
总酸（以乳酸计），%	\leq 3.0
食盐（以 NaCl 计），%	\leq 15
亚硝酸盐（以 NaNO_2 计），mg/kg	< 20
铅（Pb），mg/kg	< 1.0
总砷（以 As 计），mg/kg	< 0.5

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	要求	检验方法
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30	GB/T 4789.23
致病菌 (沙门氏、志贺氏、金黄色葡萄球菌)	不得检出	

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法的规定》。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂使用最大限量见表 4。

表 4 食品添加剂使用最大限量

品种	最大使用量/(g/kg)	检验方法
柠檬黄	0.1	GB 5009.35
山梨酸钾(以山梨酸计)	0.5	GB 5009.28
苯钾酸钠(以苯甲酸计)	1.0	

注：防腐剂山梨酸钾和苯甲酸钠混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 原辅料

查验质量保证书或合格证明等。

4.2 感官要求

将检测样品置于洁净的白糖瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。

4.3 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法检验。

4.4 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法检验。

4.5 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

4.6 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法检验。

4.7 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

4.8 总砷

按GB 5009.11规定的方法检验。

4.9 微生物

按GB/T 4789.23规定的方法检验。

4.10 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

4.11 柠檬黄

按GB 5009.35规定的方法检验。

4.12 山梨酸钾、苯钾酸钠

按GB 5009.28规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同种原料生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不得少于200袋，基数不低于30 kg，从每批产品中随机抽取不少于10个最小定量包装，样品不少于2 kg。样品分为两份，一份检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、固形物含量、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准中规定的全部项目，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 停产三个月以上重新再恢复生产时；
- b) 主要原料、工艺和生产设备有较大改变时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有不合格项，则判为该批产品不合格，不得复检。其余指标若有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，仍不合格，则判为该批产品不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定，外包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

内包装袋质量应符合GB 4806.7的规定，封口应严密、无泄漏，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

7 保质期

符合本标准贮存、运输的条件下，未经启封的产品保质期为12个月。

8 召回

生产销售过程中发现不合格产品，应立即停止生产销售，制定措施预防和控制食品安全风险，消除产生不合格原因后方能继续生产，并按《食品召回管理办法》召回和处置已出厂的不合格产品。