

# (Q/JNMR 0001S—2018)《酱腌菜》

## 企业标准编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜为原料、添加食盐腌制、经清洗、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）等辅料、杀菌、真空包装而成的酱腌菜。

为保证消费者利益，规范公司产品生产，特制定本标准作为组织生产和质量控制的依据。本标准各项技术要求制定的依据如下：

1. 本标准编制格式及要求主要按照 GB/T 1.1—2009 对标准文本格式进行编制。
2. 本标准的感官指标依据产品特征进行制定。
3. 理化指标中的固形物含量、总酸、食盐依据产品实际制定，亚硝酸盐、铅和总砷指标按照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制定并严于国家标准要求，微生物指标依据 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制定。
4. 净含量偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。
5. 食品添加剂使用最大限量依据 GB 2760 的规定。
6. 试验方法依照国家、地方相关标准的规定执行。
7. 检验规则规定了检验分类、组批规则、抽样方法以及结果判定。
8. 标准还规定了产品的标志、标签、包装、运输、贮存和保质期、召回的要求。
9. 本标准经多次验证，经分析工艺指标及标准要求切实可行。

建宁县闽润食品有限公司

2018年05月15日