

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
2152 0025 S-2024 号
标准备案日期 2024 年 3 月 4 日

Q/SJSY

沈抚新区金顺源食品加工厂企业标准

Q/SJSY 0002S—2024

乳酸菌酸菜

2024 - 02 - 23 发布

2024 - 03 - 23 实施

沈抚新区金顺源食品加工厂 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件中食品安全指标依据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中“铅”指标严于国家标准，其他指标依据SB/T 10439-2007《酱腌菜》和产品实测值制定。

本文件起草单位：沈抚新区金顺源食品加工厂

本文件主要起草人：李想

乳酸菌酸菜

1 范围

本文件规定了乳酸菌酸菜的术语和定义、技术要求及检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

以白菜、结球甘蓝中的一种或两种为主要原料，以食用盐为辅料，添加发酵乳或植物乳杆菌，经清洗、盐水、发酵乳水腌渍、切分（或不切分）、真空包装（或不真空包装）工艺制成的非即食酸菜。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 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 19302 食品安全国家标准 发酵乳
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- NY/T 583 结球甘蓝
- QB/T 4575 食品用菌种制剂
- SB/T 10332 大白菜
- SB/T 10439 酱腌菜
- JF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

乳酸菌酸菜

以白菜、结球甘蓝中的一种或两种为主要原料，以食用盐为辅料，添加发酵乳或植物乳杆菌，经清洗、盐水、发酵乳水腌渍、切分（或不切分）、真空包装（或不真空包装）工艺制成的非即食酸菜。

4 技术要求及检验方法

4.1 原辅料要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1.1 大白菜：应符合 SB/T 10332 的规定。

4.1.2 结球甘蓝：应符合 NY/T 583 的规定。

4.1.3 发酵乳：应符合 GB19302 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 植物乳杆菌：应符合 QB/T 4575 的规定。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下用目测、鼻嗅的方法观察色泽、滋、气味、组织形态、杂质检验
组织形态	具有该产品应有的颗状、丝状或馅状等形态	
滋、气味	有本品特有的香气和滋味，酸味适宜、爽口，无不良气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无霉变，无霉斑白膜	

4.3 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/(%)	≤96	GB/T 5009.3

表2 理化指标 (续)

项目	指标	检验方法
固形物/(%)	≥ 55	GB/T 10786
食盐(以 NaCl 计)/(%)	≤ 9.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/kg)	≥ 0.8	GB 12456
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12

4.4 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6 农药残留

应符合GB 2763的规定。

4.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批次投料、同一工艺,同一生产线、同一班次生产的,同一规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品,分成两份,一份检验,一份留样备检,抽样数量应满足检验和备检需要。

5.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准要求逐批检验。检验合格并签发质量合格证明后的产品方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、水分、固形物、食盐、总酸、亚硝酸盐、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为技术要求中的全部项目

5.4.2 型式检验每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家市场监督管理总局提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装 GB4806.7、GB9683 的规定，外包装应符合 GB/T 6543 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。箱内应附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，运输中不得与有毒、有害、有异味、有污染物品混运，并有防日晒、雨淋设施，防压，防摔。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好的库房，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。贮存物品不得直接接触墙面、地面，应与墙壁、地面保持 10cm 距离，以利于空气流通及物品搬运。

在符合本标准规定的贮存条件下，自产品生产之日起，产品保质期为 9 个月。