

Q/QSB

清原满族自治县盛邦食品有限公司企业标准

Q/QSB 0001S-2023

酸 菜

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

清原满族自治县盛邦食品有限公司 发布

前 言

本标准按照，GB/T1.1-2020《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》给出的规则制定。
本标准食品安全指标依据 GB2762-2022《食品安全国家标准，食品中污染物限量》、微生物指标参照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由清原满族自治县盛邦食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿丽丽。

本标准属首次发布。

酸 菜

1 范围

本标准规定了酸菜的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以大白菜为主要原料，以食用盐为辅料，经挑选、修整、洗涤、添加（或不添加）乳酸菌，添加（或不添加）食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）、盐水腌渍、发酵、清洗、脱盐、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

SB/T 10332 大白菜

GB/T 5461 食用盐

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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/T 12456 食品中总酸的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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令（2005）第 75 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 要求

3.1 原辅材料

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1.1 大白菜：应符合 SB/T 10332、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。

3.1.4 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。

3.1.5 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 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	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
组织形态	具有该产品应有的棵状、丝状或馅状等形态	
滋、气味	具有该产品应有的气味，口感纯正、酸味适宜、爽口， 无异味、无异臭	
杂 质	无肉眼可见外来杂质或异物	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指表

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 96.0	GB 5009.3
固形物含量/(%)	≥ 60.0	GB/T 10786
食盐(以 Cl ⁻ 计)/(%)	≤ 5.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/kg)	≥ 0.8	GB/T 12456
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以 Pb 计)/mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 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JJF 1070规定方法测定。

6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

7 检验规则

7.1 入库检查

原辅料和包装材料入库前需经本企业检验部门按相关标准检查验收，合格后方可入库。

7.2 组批与抽样

以同一班次生产的、同一规格产品为一个批次。每批抽取一定数量的样品分成两份，一份用于检验，一份用于备检，抽样数量应满足检验和备检需要。

7.3 出厂检验

产品出厂前须经企业质检部门按本标准逐批进行检验，检验合格后方可出厂销售。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

7.4 形式检验

7.4.1 形式检验项目为要求中的全部项目。

7.4.2 形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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 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，并标明“非即食”。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定

8.2 包装

产品内包装应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定；外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。其它包装材料应符合相应的标准的规定。包装牢固，密封好，不渗漏，并能保证产品质量不受破坏。

8.3 运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

8.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有异味物质同存放，底层产品应垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

8.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，保质期常温下 15 天，冷藏 5℃以下 30 天。

《酸菜》企业标准编制说明

一、目的

由于《酸菜》无国家标准或行业标准，因此，清原满族自治县盛邦食品有限公司根据中国标准化法的规定制定《酸菜》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据

二、标准主要内容制定依据

本标准适用于以大白菜为主要原料，以食用盐为辅料，经挑选、修整、洗涤、添加（或不添加）乳酸菌，添加（或不添加）食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）、盐水腌渍、发酵、清洗、脱盐、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。

原料要求：

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

大白菜：应符合 SB/T 10332、GB 2762、GB 2763 的规定。

食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

乳酸菌：应符合 QB/T 4575 的规定。

脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。

D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

大白菜原料→挑选→修整→洗涤→添加（或不添加）乳酸菌→添加（或不添加）食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）→盐水腌渍→发酵→清洗→脱盐→切分（或不切分）→真空包装（或不真空包装）→酸菜。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标参照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其他指标根据产品实测值确定。

四、 附表：与现行有效参照的标准比

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据				
1	色 泽	具有该产品应有的色泽							
2	组织形态	具有该产品应有的 块状、丝状或馅状等 形态							
3	滋、气味	具有该产品应有的 气味，口感纯正、酸 味适宜、爽口，无异 味、无异臭							
4	杂 质	无肉眼可见外来杂 质或异物							
5	水分/(%)	96.0							
6	固形物含量/(%)	60.0							
7	食盐（以 Cl ⁻ 计）/(%)	5.0							
8	总酸（以乳酸计）/(g/kg)	0.8							
9	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计） /(mg/kg)	20	≤ 20	GB2762	符合				
10	铅（以 Pb 计）/mg/kg	0.4	≤0.5	GB2762	严于				
11	微生物限量	采样方案 ^a 及限量				GB 2714	符合		
	大肠菌群 /CFU/g	n	c	m	M			n	c
		5	2	10	10 ⁷	5	2	10	10 ⁷