

# Q/GGH

## 抚顺刚刚好食品有限公司企业标准

Q/GGH 0001S-2024

### 酱 菜

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

抚顺刚刚好食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》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》、其中铅污染物限量指标严于国家标准。大肠菌群指标参照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，致病菌指标依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。

本标准由抚顺刚刚好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞华。

本标准属首次发布。

# 酱 菜

## 1 范围

本标准规定了酱菜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于分别以干白菜、干贡菜、萝卜干、干大头菜、黄瓜干、干地瓜梗、干葫芦条、豇豆（新鲜或干制品）、尖椒（新鲜）、黄豆、黑豆、土豆、花生仁为主要原料，以食用盐、酿造酱油、绵白糖、味精、食用植物油、胡椒粉、鸡粉、蚝油、辣椒面、蒜、姜为辅料，经原料处理、配料、熟制、调味、包装制成的即食酱菜产品。

## 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 1352 大豆
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 1532 花生
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157H7NM检验
- 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/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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 21999 蚝油
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

## Q/GGH 0001S-2024

- GB 18186 酿造酱油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- LS/T 3106 马铃薯（土豆、洋芋）
- NY/T 954 小粒黄豆
- NY/T 965 豇豆
- NY/T 944 辣椒等级规格
- SB/T 10160 姜
- SB/T 10348 大蒜
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- 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

- 3.1.1 干白菜、干大头菜、干贡菜、干地瓜梗：应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.2 萝卜干：应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.3 黄瓜干、干豇豆、干葫芦条：应符合 NY/T 1393 的规定。
- 3.1.4 豇豆：应符合 NY/T 965 的规定。
- 3.1.5 黑豆：应符合 GB 1352、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.6 黄豆：应符合 NY/T 954 规定。
- 3.1.7 辣椒面：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.8 蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。
- 3.1.9 姜：应符合 SB/T 10160 的规定。
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB/T 5461 规定。
- 3.1.11 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.12 酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。
- 3.1.13 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.14 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.15 胡椒粉：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.16 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.17 鸡粉：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.18 土豆：应符合 LS/T 3106、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.19 花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.20 尖椒（新鲜）：应符合 NY/T 944 的规定。
- 3.1.21 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	试验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光下，打开包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽和杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味。
滋、气味	咸辣适中，无异味	
组织形态	具有产品应有的形态，脆嫩或软硬适宜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	试 验 方 法
水分/(%)	≤ 85.0	GB 5009.3
食盐(以 Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤ 6.0	GB 5009.44
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> )/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(ug/kg)	≤ 20	GB 5009.22
a:仅限含花生的产品		

### 3.4 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 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				试 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	10 <sup>3</sup> CFU/g	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.6
注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行; b仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品;					

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

Q/GGH 0001S-2024

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

Q/GGH 0001S-2024

### 3.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 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。

### 3.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质量部门检验或验收供方证明，合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同一次投料、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。

### 4.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

#### 4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

#### 4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年（或一年）进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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。

### 4.5 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。微生物指标不得复检。

## 5 标志、包装、运输和贮存

### 5.1 标志

预包装产品标签应符合 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。

### 5.2 包装

产品包装采用聚乙烯成型品的，应符合 GB 9687 的规定；采用复合食品包装袋，应符合 GB 9683 的规定；外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准规定。

### 5.3 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。

#### 5.4 贮存

产品贮存在 0-4℃冷藏的库房内，成品箱码放时底层应用垫板垫起，与地面和墙壁保持一定距离，离地不少于 10 cm，离墙不少于 20 cm。垫板材料应不吸潮、耐腐蚀、易清洗。不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 1 个月。

---





**抚顺刚刚好食品有限公司**  
**<<酱菜>>企业标准编制说明**

**一、目的**

由于<<酱菜>>无国家标准或行业标准，因此，抚顺刚刚好食品有限公司，根据中国标准化法的规定制定<<酱菜>>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**

本标准适用于分别以干白菜、干贡菜、萝卜干、干大头菜、黄瓜干、干地瓜梗、干葫芦条、豇豆（新鲜或干制品）、尖椒（新鲜）、黄豆、黑豆、土豆、花生仁为主要原料，以食用盐、酿造酱油、绵白糖、味精、食用植物油、胡椒粉、鸡粉、蚝油、辣椒面、蒜、姜为辅料，经原料处理、配料、熟制、调味、包装制成的即食酱菜产品。

**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**

干白菜、干大头菜、干贡菜、干地瓜梗：应符合 NY/T 960 的规定。

萝卜干：应符合 NY/T 959 的规定。

黄瓜干、干豇豆、干葫芦条：应符合 NY/T 1393 的规定。

豇豆：应符合 NY/T 965 的规定。

黑豆：应符合 GB 1352、GB 2762、GB 2763 的规定。

黄豆：应符合 NY/T 954 规定。

尖椒（新鲜）：应符合 NY/T944 的规定。

辣椒面：应符合 GB/T 30382 的规定。

蒜：应符合 SB/T 10348 的规定。

姜：应符合 SB/T 10160 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461 规定。

食用植物油：应符合 GB 2714 的规定。

鸡粉：应符合 SB/T 10415 的规定。

胡椒粉：应符合 GB/T 15691 的规定。

蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。

味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

酿造酱油：应符合 GB 18186 的规定。

绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

土豆：应符合 LS/T 3106、GB 2762、GB 2763 的规定。

花生仁：应符合 GB/T 1532 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

**酱菜**

原料处理→配料→熟制→调味→包装

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》、其中铅污染物限量指标严于国家标准。大肠菌群指标参照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，致病菌指标依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值确定。

**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/T1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

#### 四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指示值	引用标准的检测指示值	依据 (引用标准名称)	是否符合 引用依据
1	感官要求 色泽 滋味、气味 组织形态 杂质	具有产品应有的色泽 咸辣适中，无异味。 具有产品应有的形态，脆嫩或软硬适宜 无肉眼可见外来杂质。			
2	理化指标				
	水分/(%)	≤85.0	实测值		
	食盐(以 Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤6.0	实测值		
	铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.4	≤0.5	GB 2762	严于
	亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> )/(mg/kg)	≤20	≤20	GB 2762	符合
	黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(ug/kg)	≤20	≤20	GB 2761	符合
3	微生物指标				
	大肠菌群/(CFU/g)	n=5, c=2 m=10CFU/g M=10 <sup>3</sup> CFU/g	n=5, c=2 m=10CFU/g M=10 <sup>3</sup> CFU/g	GB 2714	符合
	沙门氏菌	n=5, c=0 m=0	n=5, c=0 m=0	GB 29921	符合
	金黄色葡萄球菌	n=5, c=1 m=100CFU/g M=1000CFU/g	n=5, c=1 m=100CFU/g M=1000CFU/g	GB 29921	符合
	单核细胞增生李斯特氏菌	n=5, c=0 m=0	n=5, c=0 m=0	GB 29921	符合
	致泻大肠埃希氏菌	n=5, c=0 m=0	n=5, c=0 m=0	GB 29921	符合

(感官要求、理化指标、微生物指标)