

辽宁省抚顺市食品安全企业标准备案
Q/FJW 0003 S- 2024
标准备案日期 2024年2月26日

Q/FJW

抚顺菌味鲜食品有限公司企业标准

Q/FJW 0001S-2024

代替 Q/FJW 0001S-2019

水煮山菜

2024-02-19 发布

2024-03-15 实施

抚顺菌味鲜食品有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》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，其中亚硝酸盐污染物限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值确定。

本标准代替 Q/FJW 0001S-2019《水煮山菜》。

本标准与 Q/FJW 0001S-2019《水煮山菜》主要差异：

- 修改标准前言；
- 修改标准范围；
- 核查并补充规范性引用文件；
- 修改了固形物含量指标；
- 修改了亚硝酸盐指标；
- 修改了铅的指标。

本标准由抚顺菌味鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张鸿鹄。

本标准所代替历次版本发布情况为：

Q/FJW 0001S-2016；

Q/FJW 0001S-2019。

水煮山菜

1 范围

本标准规定了水煮山菜的要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以盐渍山菜为主要原料，以食用盐为辅料（或不添加），添加食品添加剂山梨酸钾、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、柠檬黄、亮蓝、乙二胺四乙酸二钠（或不添加），经预煮、脱盐、清洗、挑选、配料、包装、杀菌制成的非即食水煮山菜。

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 13113 食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.296 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5461 食用盐
- 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 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 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- LY/T 1673 山野菜
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

Q/FJW 0001S-2024

JJF 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 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 原辅料要求

3.1.1 盐渍山野菜：应符合 LY/T 1673、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.296 的规定。

3.1.5 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.6 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。

3.1.7 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的规定。

3.1.8 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.9 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	具有山野菜应有的色泽	在自然光下，打开软包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽和外观及杂质，用嗅觉检测气味、品尝其滋味
滋、气味	有山野菜的滋味和气味，无异味	
外 观	菜体整齐、均匀、无霉变	
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	检验方法
食盐（以 Cl 计）/（%）	≤ 2.5	GB 5009.44
固形物含量/（%）	25-60	GB/T 10786
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 19	GB 5009.33

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 ^a 及限量（若非指定，均以 / 25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ³	GB 4789.3
注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；					

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。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

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。按 JJF 1070 规定方法测定。

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

原辅材料、包装材料等入库前应由本厂质量部门检查或验收供方证明，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，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品应经厂质量检验部门检验合格后并附有合格质量证明方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、固形物、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 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

产品经检验全部标准符合本标准要求时，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。

Q/FJW 0001S-2024

JJF 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 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 原辅料要求

3.1.1 盐渍山野菜：应符合 LY/T 1673、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.3 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.296 的规定。

3.1.5 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。

3.1.6 亮蓝：应符合 GB 1886.217 的规定。

3.1.7 乙二胺四乙酸二钠：应符合 GB 1886.100 的规定。

3.1.8 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

3.1.9 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	具有山野菜应有的色泽	在自然光下，打开软包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽和外观及杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味
滋、气味	有山野菜的滋味和气味，无异味	
外 观	菜体整齐、均匀、无霉变	
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	检验方法
食盐（以 Cl 计）/（%）	≤ 2.5	GB 5009.44
固形物含量/（%）	25-60	GB/T 10786
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.3	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤ 19	GB 5009.33

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*及限量（若非指定，均以 / 25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

注：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行；

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。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

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。按 JJF 1070 规定方法测定。

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

原辅材料、包装材料等入库前应由本厂质量部门检查或验收供方证明，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，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

产品应经厂质量检验部门检验合格后并附有合格质量证明方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、固形物、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 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部标准符合本标准要求时，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

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

5.2 包装

产品内包装采用聚乙烯材质、聚酯桶包装的，应符合 GB4806.7 的规定；采用复合食品塑料包装袋的，应符合 GB 9683 的规定；采用玻璃瓶的应符合 QB/T 4594 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。

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

产品应存放在常温、清洁、干燥、通风良好的库房内，与地面和墙壁保持一定距离，不得与有毒、有害、有异味的物品一起存放。底层产品应有垫板，离地不少于 10 cm，离墙不少于 20 cm。

在符合本标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。
