



# 柳州市香螺宴供应链管理有限公司企业标准

Q/XLY 0001S—2024

## 即食酱腌菜

2024-03-11 发布

2024-03-20 实施

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由柳州市香螺宴供应链管理有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘德政。

本标准于2024年03月11日发布，于2024年03月20日起实施。

# 即食酱腌菜

## 1 范围

本标准规定了即食酱腌菜的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于3.1定义的产品。

## 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/T 317 白砂糖
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基硫酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- 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 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB/T 6192 黑木耳
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
 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/T 12729.1 香辛料和调味品名称  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 21999 蚝油  
 GB/T 23530 酵母抽提物  
 GB/T 24399 黄豆酱  
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB/T 35883 冰糖  
 SB/T 10170 腐乳  
 SB/T 10371 鸡精调味料

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 即食酱腌菜

以酱腌菜（酸笋、酸豆角、萝卜干、酸菜中的一种或几种）为主要原料，添加黑木耳、食用盐、糟辣酱、辣椒酱、剁椒酱、豆瓣酱、黄豆酱、泡椒、辣椒粉、白砂糖、冰糖、食醋、味精、香辛料、酱油、鸡精调味料、辣椒油、食用植物油、蚝油、腐乳、豆豉、酵母抽提物、食品用香精、甜蜜素、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、乳酸链球菌素中的一种或几种辅料，酱腌菜经清洗、分切（或不分切）、沥干、加入辅料，经拌料炒制（或不炒制）、包装、灭菌（或不杀菌）等工艺加工制成的可直接食用的产品。

### 4 产品分类

根据原料不同可以分为若干个产品类别，具体产品名称及配料以产品标签标注为准。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 酸笋、酸豆角、萝卜干、酸菜、泡椒

应符合GB 2714的要求。

##### 5.1.2 黑木耳

应符合GB/T 6192的要求。

##### 5.1.3 食用盐

应符合GB2721的要求。

#### 5.1.4 糟辣酱、辣椒酱、剁椒酱、豆瓣酱、辣椒油、豆豉

应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定,且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品。

#### 5.1.12 黄豆酱

应符合GB/T 24399的规定。

#### 5.1.5 辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

#### 5.1.6 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

#### 5.1.7 味精

应符合GB 2720的要求。

#### 5.1.8 香辛料

应为GB/T 12729.1中所列的物质(罂粟种子除外),或为国家卫生部规定的既是食品又是药品的物品名单。应质好、清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物,且符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.16 酱油

应符合GB 2717的要求。

#### 5.1.14 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的要求。

#### 5.1.9 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

#### 5.1.4 蚝油

应符合GB/T 21999的要求。

#### 5.1.15 腐乳

应符合SB/T 10170的规定。

#### 5.1.13 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的要求。

#### 5.1.5 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

5.1.15 甜蜜素

应符合GB 1886.37的规定。

5.1.16 柠檬酸

应符合GB 1886.235的要求。

5.1.11 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

5.1.9 辣椒红

应符合GB 1886.34的要求。

5.1.10 辣椒油树脂

应符合GB 28314的规定。

5.1.10 谷氨酸钠

应符合GB 1886.306的规定。

5.1.12 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

5.1.13 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的要求。

5.1.14 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的要求。

5.1.15 乙二胺四乙酸二钠

应符合GB 1886.100的要求。、

5.1.16 乳酸链球菌素

应符合GB 1886.231的规定。

5.1.17 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.1.18 食醋

应符合GB 2719的规定。

5.1.19 生产用水

应符合GB 5749的要求。

## 5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应产品品种应有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	具有相应产品应有的形态，无霉变，无霉斑无白膜
滋味与气味	具有相应产品特有的滋味和气味，无异味
杂 质	无杂质

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
食盐 <sup>a</sup> (以NaCl计), g/100g	≤ 12
过氧化值 <sup>b</sup> , g/100g	≤ 0.25
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定
<sup>a</sup> 仅适用于添加食用盐的产品。 <sup>b</sup> 仅适用于含油脂类的产品。	

## 5.4 微生物限量

应符合表 3 要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g或/25mL表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g(mL)	5	2	10	10 <sup>3</sup>
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g(mL)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。				
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 不适用于非灭菌发酵型产品。				

## 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种及使用量应分别符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 试验方法

### 8.1 感官要求

取适量样品，置于洁净的白色瓷盘，在自然光下线用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温水漱口后按照食用方法品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

#### 8.2.2 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

#### 8.2.3 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

#### 8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.5 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

#### 8.2.6 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3规定的平板计数法测定。

#### 8.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

### 8.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

### 8.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 批量

以同一批原料、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一检验批。

### 9.2 抽样方法

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品必须进行出厂检验，经检验合格后，附有合格证方可出厂。

9.3.2 检验项目为感官要求、净含量、亚硝酸盐、大肠菌群。

### 9.4 型式检验

9.4.1 正常生产每半年应进行一次型式检验。当出现下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

9.4.2 检验项目包括本标准中5.2、5.3、5.4 和6.2规定的项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 全部检验项目结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标注食用方法。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。外包装若用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

10.2.3 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

运输车辆应清洁卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。搬运中应轻拿轻放，严禁抛摔，避免受潮和日晒雨淋。

### 10.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，产品码放应离地面离墙壁。产品应按生产日期分类存放，先进先出。

### 10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，保质期以产品包装袋标签标识为准。

---