辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0404 S- 341 号

Q/SYM

沈阳誉满食品有限公司企业标准

Q/SYM 0001S-2017

酸　菜

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动终止。

2017-11-26 发布　　2017-12-26 实施

沈阳誉满食品有限公司　　发布

前　言

本标准是按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据 GB 2714-2015《食品安全标准　酱腌菜》、GB 2762-2017《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，其他指标依据产品实测值制定。

本标准由沈阳誉满食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：唐玉满。

本标准属首次发布。

酸　菜

1　范围

本标准规定了酸菜的产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以白菜、甘蓝为主要原料，以食盐为辅料，经盐水腌渍、发酵、包装而成的非即食酸菜。

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

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　食品中农药残留最大限量

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　食品氯化钠的测定

GB 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 9687　食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 10786　罐头食品的检验方法

GB/T 12456　食品中总酸的测定方法

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

SB/T 10332　大白菜

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第（2009）第123号　《食品标识管理规定》

3　要求

3.1　原辅料要求

3.1.1 大白菜：应洁净、无污染、无黄叶、无虫蛀、无霉变、无腐烂。符合 GB 2762、GB 2763、SB/T 10332 的规定。

3.1.2 甘蓝：应洁净、无污染、无黄叶、无虫蛀、无霉变、无腐烂。符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3　食用盐：　应符合 GB 5461 的规定。

3.1.4 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
形 态	具有产品固有形态	取适量样品于白瓷盘中，目测色泽、形态、杂质，品尝滋味、质地、嗅气味。
色 泽	具有酸菜固有的色泽	
滋、气味	具有本品固有的气味，口感纯正、酸味适宜、爽口，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
水分/(%)	≤	96	GB 5009.3
固形物/(%)	≥	55	GB/T 10786
食盐(以 NaCI 计)/(%)	≤	8.5	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/kg)	≥	0.8	GB/T 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 Na NO_2 计)/(mg/kg)	≤	20	GB 5009. 33

3.4 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 中腌渍蔬菜或发酵蔬菜制品的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明，合格后方可入库

4.2 组批和抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。从每批产品中的不同部位随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品需经企业质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格，签发合格证后方

可出厂销售。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、净含量偏差。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准“要求”中的全部内容。

4.4.2 型式检验每半年一次，有下列情况之一时，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

检验结果中检验项目全部合格，判该批产品合格。如有不合格项目时，应从该批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、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

产品包装应符合国家食品包装材料标准的规定。产品内包装应符合 GB9683、GB9687 的规定，产品外包装物为瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 标准规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，装卸应轻拿轻放，严禁碰撞、挤压。产品运输时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、良好的场所。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。包装箱应垫离，离地 10cm，离墙 20cm 以上。

在上述条件下，产品常温保质期为 12 个月。