

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010364S-2021号

Q/XPA

新民市平安酸菜加工专业合作社企业标准

Q/XPA 0001S—2021
代替 Q/XPA 0001S—2018

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，该备案自动废止。

2021-08-05 发布

2021-09-03 实施

新民市平安酸菜加工专业合作社 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》编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准代替 Q/XPA 0001S-2018《酸菜》。

本标准与 Q/XPA 0001S-2018《酸菜》的主要差异：

——核查及修改了引用文件。

本标准由新民市平安酸菜加工专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：郭贵福。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/XPA 0001S-2015；

——Q/XPA 0001S-2018。

酸 菜

1 范围

本标准规定了酸菜的技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以白菜、甘蓝为主要原料，以食用盐为辅料，经盐水腌渍、发酵、切分或不切分、包装等工艺制成的非即食酸菜。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 食品中氯化物的测定

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 白菜：应洁净、无黄叶、无虫蛀、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763、SB/T 10332 的规定。

3.1.2 甘蓝：应洁净、无黄叶、无虫蛀、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 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	具有该产品应有的形态	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘内，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该品种应有的滋味，口感纯正，酸味适宜、爽口，无不良气味	
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
水分/(%)	≤ 97.0	GB 5009.3
固形物/(%)	≥ 55	GB/T 10786
食盐(以 NaCl 计)/(%)	≤ 8.5	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/kg)	≥ 2.0	GB/T 12456
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.98	GB 5009.12
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

3.4 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中盐渍蔬菜或发酵蔬菜制品的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 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》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期生产的产品为一批。

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取适量符合检验要求的样品，样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官、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，影响产品质量时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- 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。

4.4.3 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，应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。

5 标志、包装、运输、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》规定；产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。产品包装牢固，密封好，无渗漏。外包装使用瓦楞纸箱的，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品贮存在干燥、阴凉、通风良好的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存，仓库应有防鼠施置，堆码整齐，应离地不小于 10cm、离墙不小于 20cm。

在上述贮存条件下，真空包装酸菜保质期为 180 天，非真空包装酸菜保质期为 7 天。