

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0108 S- 2022 号

# Q/SPY

## 沈阳圃园蔬菜加工有限公司企业标准

Q/SPY 0001S-2022

### 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。



2022-03-09 发布

2022-04-11 实施

沈阳圃园蔬菜加工有限公司 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》给出的规则修订。

本标准食品安全指标依据GB 2714-2015《食品安全国家标准 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。

本标准由沈阳圃园蔬菜加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王宁、郭德超、陈诗。

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、甘蓝中的一种或两种为主要原料，以食用盐等为辅料，经洗涤、盐水腌渍、切丝（或不切丝）、真空包装（或不真空包装）工艺制成的非即食酸菜。

## 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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/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 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 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
- 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：生产所用原、辅料应符合国家食品安全标准及相关规定

#### 3.1.1 白菜：别名大白菜，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/T 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 规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求                             | 检 验 方 法                                      |
|------|---------------------------------|----------------------------------------------|
| 形 态  | 具有该产品应有的棵状、丝状或馅状等形态             | 取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态、杂质。闻其气味，用开水漱口后品其滋味。 |
| 色 泽  | 具有该产品应有的色泽                      |                                              |
| 滋、气味 | 具有该产品应有的气味，口感纯正、酸味适宜、爽口，无异味、无异臭 |                                              |
| 杂 质  | 无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来杂质或异物       |                                              |

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/(%)                              | ≤ 96  | 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)                     | ≥ 0.8 | GB 12456   |
| 铅(以 Pb 计)/(mg/kg)                   | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) | ≤ 20  | GB 5009.33 |

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜的规定。

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

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 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 组批与抽样

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。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准“要求”中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，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

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该产品为不合格品。

### 5 标志、包装、运输与贮存

#### 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。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损，符合国家食品包装材料标准的规定。产品内包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 的规定。应干燥、清洁、无异味及不影响酸菜品质。产品外包装应符合 GB/T 6543 等国家相应标准要求。

#### 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。产品运输时应防雨、防潮、防曝晒。严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内。产品存放应离地离墙 10cm 以上，严禁有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起常温保质期为 12 个月。

Q/SPY 0001S—2022

