沈阳市食品安全企业
2101 0001 S- 2017
标准有效期截止至2020年03月31

Q/SGH

沈阳光辉蔬菜加工有限公司企业标准

Q/SGH 0001S-2017

酸　　菜

2017-03-10 发布　　2017-04-01 实施

沈阳光辉蔬菜加工有限公司 发布

前　言

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

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 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳光辉蔬菜加工有限公司提出并起草。

本标准的主要起草人：薛小羽。

本标准属首次发布。

酸　菜

1　范围

本标准规定了酸菜的要求、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，经清洗、整理、加入盐水生渍或熟渍、加入植物乳杆菌，经发酵、切分或不切分、真空包装（或不真空包装）工艺制成的酸菜。

2　规范性引用文件

本标准引用了下列文件。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 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 4789.1　食品安全国家标准　食品微生物学检验　总则

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 5009.3　食品安全国家标准　食品中水份的测定

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 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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

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

NY/T 583 结球甘蓝

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第75号（2005）《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123号（2009）《食品标识管理规定》

卫生部卫办监督发（2010）65号《可用于食品的菌种名单》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大白菜：应新鲜、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：应新鲜、洁净、无污染、无黄叶、无虫蛀、无霉变、无腐烂。符合NY/T 583、 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。

3.1.5 植物乳杆菌：应符合卫生部卫办监督发（2010）65号和相关标准的规定。

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	具有本品固有形态	将样品放于白瓷盘中，目测色泽、形态、杂质，品尝滋味、嗅其气味。
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，无异嗅	
杂　质	无肉眼可见的外来杂质，无霉变，无霉斑白膜	

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/（%）	≤	95	GB 5009.3
固形物/(%)	≥	70	GB/T 10786
食盐（以NaCl计）/%	≤	8.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）/（g/kg）	≤	20.0	GB/T 12456
铅（以 Pb计）/（mg/kg）	≤	0.9	GB 5009.12
亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）/（mg/kg）	≤	20	GB 5009.33

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

致病菌指标	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	
沙门氏菌	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
[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 其它污染物限量

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 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.9 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 规定的方法进行。

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

以同一生产日期、同一班次、同一批投料、同一品种、同一规格包装完好的产品为一批。随机抽取样品分两份,抽样数量应满足检验需要。其中一份检验用，一份留样备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须经企业质量检验部门按本标准规定进行出厂检验，检验合格后签发合格证，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、固形物、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中要求的全部内容。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一应时进行型式检验：

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） 国家食品安全监督机构提出检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部检验项目符合本标准要求时，判定为合格品。如有不合格项，可在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，仍有不合格项，则判定该批产品不合格。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输与贮存

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。产品外包装箱上储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装袋，应符合 GB 9683、GB/T 10004、GB 9687 的规定。外包装用瓦楞箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物体混装、运输。

5.4 贮存

成品应贮存在库房内，库房应保持清洁、干燥、通风，不得与有毒、有害的物品同库贮存。产品堆放应垫板，与地面距离不低于 10cm,距墙面 20cm。

在上述贮运条件下，常温下真空包装产品保质期为 6 个月；非真空包装产品保质期为 7 天。