

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010516 S- 2023 号

Q/JSY

# 新民市前当堡镇吉盛源酸菜厂企业标准

Q/JSY 0001S-2023

代替 Q/JSY 0001S-2021

## 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。



2023-10-19 发布

2023-11-16 实施

新民市前当堡镇吉盛源酸菜厂

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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标依据产品实测值制定。

本标准代替Q/JSY 0001S-2021《酸菜》。

本标准与Q/JSY 0001S-2021相比主要变化如下：

- 核查了规范性引用文件；
- 修改了铅指标；
- 删除了水分指标；
- 修改了保质期。

本标准由新民市前当堡镇吉盛源酸菜厂提出并起草。

本标准主要起草人：李帅。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/JSY 0001S-2018； Q/JSY 0001S-2021

# 酸 菜

## 1 范围

本标准规定了酸菜的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以大白菜、甘蓝中的一种或两种为原料，以食用盐为辅料，经清洗、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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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
- 国家市场监督管理总局令 第70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 原辅料要求:

3.1.1 白菜: 别名大白菜, 应新鲜、洁净、无污染、无黄叶、无虫蛀、无霉变、无腐烂, 并符合 SB/T 10332、GB 2762、GB 2763 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, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.3 食用盐: 应符合 GB 2721 、GB/T 5461 的规定。

3.1.4 生产加工用水: 应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目     | 要 求                                | 检验方法                                                   |
|---------|------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 形 态     | 具有该产品应有的棵状、丝状或馅料等形态                | 取保证感官检测的样品量于无色透明的容器中, 置于明亮处, 观察其色泽、形态和杂质, 嗅其气味, 品尝其滋味。 |
| 色 泽     | 具有该产品应有色泽                          |                                                        |
| 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, 无肉眼可见外来的杂质或异物          |                                                        |

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

2 理化指标

| 项 目                                    | 指 标    | 检验方法       |
|----------------------------------------|--------|------------|
| 固形物/ ( % )                             | ≥ 55   | GB/T 10786 |
| 氯化物 (以 Cl <sup>-</sup> 计) / ( % )      | ≤ 8.5  | GB 5009.44 |
| 总酸 (以乳酸计) / ( g/kg )                   | ≥ 0.8  | GB 12456   |
| 铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)                   | ≤ 0.48 | GB 5009.12 |
| 亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计) / (mg/kg) | ≤ 20   | GB 5009.33 |

3.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.5 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

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

### 3.7 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

### 3.8 净含量偏差

应符合国家市场监督管理总局令 第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》,按 JJF 1070 规定方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原料、包装材料等入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验,合格后方可入库。

### 4.2 组批

同一批投料、同一班次,同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 4.3 抽样

从每批次产品中抽取一定数量样品分成2份,1份检验,1份备查。抽取样品量应满足检验要求。

### 4.4 出厂检验

每批产品出厂前需经生产厂质检部门检验合格,并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物、氯化物、总酸、亚硝酸盐。

### 4.5 型式检验

4.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次,有下列情况应进行型式检验:

- 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) 国家食品安全监督部门提出要求时。

### 4.6 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,可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、运输及贮存

### 5.1 标志

产品标志应符合 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

产品所用包装材料应符合国家食品安全要求。内包装用塑料袋应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 的规定，运输包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，其他包装材料和容器应符合相应的标准和法律、法规的规定，并能保证产品质量不受破坏。

### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。低温保存类产品应全程冷链运输，运输车辆应有制冷设备。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压，运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

### 5.4 贮存

应贮存在常温、清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。原料、辅料、半成品、成品应分开放置，产品离地 10cm 以上、离墙 20cm，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

在本标准规定的贮存条件下，在包装完整、未经启封的情况下，保质期以产品标签标注为准。

---

