

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010519 S- 2023 号

Q/JDLN

酱道（辽宁）食品有限公司企业标准

Q/JDLN 0001S-2023

代替 Q/JDLN 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

酱道（辽宁）食品有限公司

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/JDLN 0001S-2021 《酸菜》。

本标准与 Q/JDLN 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。

本标准由酱道（辽宁）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王百祥、宋琦楠。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/JDLN 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、丝状或馅状等形态	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, 无异昧、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 ⁻ 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 ₂ 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。

