

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0013 S- 2024 号

Q/SDY

沈阳大有食品贸易有限公司企业标准

Q/SDY0001S-2024

腌渍酸菜

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。



2023-12-18 发布

2024-01-19 实施

沈阳大有食品贸易有限公司

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。

本标准由沈阳大有食品贸易有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡嵩、刘广福、种婷、张雅薇、赫丹。

本标准属首次发布。

腌渍酸菜

1 范围

本标准规定了腌渍酸菜的要求、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，以饮用水、食用盐、乳酸菌为辅料，添加或不添加食品添加剂，经清洗、盐水腌渍、切丝（或不切丝），真空包装（或不真空包装）工艺制成的非即食腌渍酸菜。

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（2023）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。

3.1.5 添加剂: 应符合 GB 2760 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。
