



Q/HM

# 辽宁荷马食品有限公司企业标准

Q/HM 0001S-2023

---

## 酸菜

2023-10-25 发布

2023-01-18 实施

辽宁荷马食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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》编制。本标准的食品安全指标是依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》及 GB2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定的，其它指标根据产品实测值制定，其中铅指标要求严于国家标准。

本标准由辽宁荷马食品有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：宋艳超。

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、运输和贮存。

本标准适用于以白菜为原料，以饮用水、食用盐和食品加工用乳酸菌为辅料，原料经清洗、切割、发酵、洗涤、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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数

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 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 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/T 10786 罐头食品的检验方法

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

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 原辅料要求

3.1.1 白菜: 应形态宽正, 无枯萎、腐烂、无病虫害。应符合GB2761、GB2762、GB2763的规定。

3.1.2 饮用水: 应符合GB 5749的规定。

3.1.3 食用盐: 应符合GB 2721的规定。

3.1.4 食品加工用乳酸菌: 应符合QB/T 4575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	指标		检验方法
	整棵酸菜	酸菜丝	
形态	棵状	丝状	取适量样品置于白色瓷盘上, 在自然光线下观察色泽和形态, 嗅其气味, 用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	无异味、无异嗅		
状态、杂质	无霉变, 无霉斑白膜无正常视力可见外来杂质		

#### 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
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
固形物含量/(%)	≥ 80.0	GB/T 10786
总酸(以乳酸计)/(g/kg)	≥ 6.0	GB/T 12456
食盐(以NaCl计)/(%)	≤ 3.0	GB 5009.44
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

#### 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3 平板计数法
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

注:大肠菌群的检测方法中<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 中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 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.9 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。

### 3.10 生产过程

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

### 4.2 组批与抽样

以同批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格产品为一批。同一批产品中随机抽取样品,样品分成两份,一份检验,一份备查。抽样数量应满足检验和备查需要。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前,应经质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格的产品方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物、总酸、食盐、亚硝酸盐。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产时,型式检验每半年进行一次,有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- 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各时;
- 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

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。微生物指标不得复检。

### 5 标志、包装、运输和贮存

#### 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。包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

#### 5.2 包装

产品内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。外包装应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合相应的食品安全标准及相关规定。包装应牢固, 密封好, 无渗漏。其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁卫生, 有防雨、防潮、防晒措施, 装卸应轻拿轻放, 严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

贮存在阴凉、干燥、通风的仓库中。存放时应距地面10cm以上, 距墙面20cm以上。严禁挤压, 防止日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有挥发气味的物质混贮。防鼠害、防虫蛀。

自生产之日起, 10℃以下产品保质期为 12 个月。

---