

Q/NYT

托克逊县泰熙纳依泰木食品有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/NYT 0002S-2020

凉拌酱腌菜



2020-01-01 发布

2020-01-28 实施

托克逊县泰熙纳依泰木食品有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照 GB/T1.1—2009《标准化工作导则第1部分标准的结构和编写》要求编写。参照国家相关标准，并结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由托克逊县泰熙纳依泰木食品有限公司提出。

本标准由托克逊县泰熙纳依泰木食品有限公司起草。

本标准起草人：热依汗·阿不力克木、曾凡军

本标准批准人：热依汗·阿不力克木。

本标准于 2020 年 01 月 01 日首次发布。



凉拌酱腌菜

1 范围

本标准规定了凉拌酱腌菜的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，经清洗、整理、加入（或不加入）天然香辛料、复合调味料、食用盐、食用植物油、食醋、白砂糖进行腌制、凉拌，添加（或不添加）食品添加剂，加工而成的各种口味的蔬菜制品凉拌酱腌菜。

2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用时必不可少的，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 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
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. 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. 36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157:H7/NM 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. 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 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 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 29938	食品安全国家标准	食品用香料通则
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 8854	蔬菜名称	
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 21725	天然香辛料 分类	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家质量检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求及生产过程卫生要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。蔬菜应新鲜并符合 GB/T 8854、GB2761、GB2762、GB2763 的规定，天然香辛料的使用符合 GB/T21725 表 1 至表 3 中所列出的香辛料中文名称，并符合 GB/T15691、GB29938 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。复合调味料符合 GB 31644 的规定。食用植物油符合 GB2716

的规定。食醋符合 GB2719 的规定。白砂糖符合 GB13104 的规定。

3.2 生产过程的卫生要求符合 GB14881 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。

3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
滋味 气味	各种凉拌酱腌菜无异味 无异嗅	按照GB2714-2015表1规定的方法检验
状态	各种凉拌酱腌菜无霉变, 无霉斑白膜, 无正常视力可见的外来异物	

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)	≤0.9	GB 5009.12
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤20	GB 5009.33
备注: 食品添加剂符合GB2760的规定。铅严于GB2761的规定。		

3.4 微生物指标

应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案及处理(按GB4789.1执行)及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法
大肠埃希氏菌O157:H7	5	0	0	-	GB4789.36
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3平板计数法

3.5 净含量允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》。净含量检测按JJF1070规定方法测定。

4 检验规则

4.1 产品需经检验合格后方可出厂销售。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批: 同一批原料(配料)、同一生产日期、同一班次、同一规格、同一品种生产的产品为一批。

4.2.2 抽样方法和数量: 抽样基数不少于20kg, 随机从每批产品中抽取不少于1kg, 分成2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

出厂检验项目为: 感官、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验应从出厂检验合格的产品中抽取, 型式检验项目包括本标准规定的3.2-3.5全部项目。

4.4.2 发生下列情况之一时应进行型式检验:

新产品投产时。更换主要原料、配方、关键工艺时。停产三个月以上时, 恢复生产时。正常生产每六个月时。出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。国家执法监督机构提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

产品经检验结果均符合标准要求则判该批产品为合格产品，若有一项以上（含一项）不合格，则对备查样进行复检,复验结果仍有一项不合格，则判该批不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。图示标志符合 GB/T191 的规定。

5.2 包装

塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定。产品外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。包装规格根据客户要求确定。

5.3 运输

运输工具保持清洁、卫生，运输过程中防雨、防潮、防晒，运输时产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

5.4 贮存

5.4.1 产品贮存在干燥、通风的库房中；~~有防蝇防鼠措施。~~垫板与地面距离不底于 10cm，距墙面 30cm 以上。不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源；~~禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。~~

5.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件下，产品最长保质期为 24 个月。保质期以外包装标识为准。



新疆维吾尔自治区食品安全企业标准编制说明

标准名称	凉拌酱腌菜	标准主要起草人	热依汗·阿不力克木、曾凡军
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>标准规定了凉拌酱腌菜的技术要求，生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。为了提高食品的品质和安全，体现加入冰川水进行腌制的特点，制定了食品安全企业标准。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分 标准的结构和编写规则》GB2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量限量》制定本标准，作为规范企业生产及社会监督的依据，报自治区卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>各种原辅料应符合相应标准和有关规定。蔬菜应新鲜并符合 GB/T 8854、GB2761、GB2762、GB2763 的规定，天然香辛料的使用符合 GB/T21725 表 1 至表 3 中所列出的香辛料中文名称，并符合 GB/T15691、GB29938 的规定。食用盐符合 GB2721 的规定。复合调味料符合 GB 31644 的规定。食用植物油符合 GB2716 的规定。食醋符合 GB2719 的规定。白砂糖符合 GB3104 的规定。</p> <p>按照GB2714《食品安全国家标准 酱腌菜》设置了感官指标。</p> <p>按照GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定铅、亚硝酸盐指标。</p> <p>按照 GB29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》设置微生物指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官按照GB2714-2015表1规定的方法检验，铅按GB5009.12规定的方法测定。亚硝酸盐按GB5009.33规定的方法测定。致病菌按GB4789.4、GB4789.10、GB4789.36、GB4789.3规定的方法测定。净含量允许短缺量按照JJF1070规定执行。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国标准化法》、《食品安全企业标准备案办法》、GB2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB5749《生活饮用水卫生标准》、GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>国家标准 GB2762 中铅$\leq 1.0\text{mg/kg}$，本标准制定铅$\leq 0.9\text{mg/kg}$，严于 GB2762 的要求。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>已经新疆卫生监督网进行了 20 天（2020.01.03—2020.01.23）的公示，没收到修改意见。</p>			