

Q/MKS

辽宁麦客思食品有限公司企业标准

Q/MKS 0001S-2023

风味酱腌菜

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

辽宁麦客思食品有限公司

发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《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 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由辽宁麦客思食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵春明。

本标准属首次发布。

风味酱腌菜

1 范围

本标准规定了风味酱腌菜的要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以干葫芦条、干豆角、干地瓜梗、干萝卜条、马铃薯、芹菜、辣椒、花生仁中几种为原料，以大蒜、生姜、大葱、食用植物油、绵白糖、食用盐、酱油、黄豆酱、鸡粉调味料、调味酱、蚝油中几种为辅料，选择性添加食品添加剂谷氨酸钠、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠，经原料预处理、配料、调味、熟制、冷却、包装工艺制成的即食风味酱腌菜。

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
- NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
- NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
- NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
- LS/T 3106 马铃薯
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 944 辣椒等级规格
- GB/T 1532 花生
- GH/T 1194 大蒜
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 1835 大葱等级规格
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB/T 24399 黄豆酱
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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
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

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 干葫芦条、干豆角：应符合NY/T 1393、GB 2762、GB 2763的规定。
3.1.2 干地瓜梗：应符合NY/T 960、GB 2762、GB 2763的规定。
3.1.3 干萝卜条：应符合NY/T 959、GB 2762、GB 2763的规定。
3.1.4 马铃薯：应符合LS/T 3106、GB 2762、GB 2763的规定。
3.1.5 芹菜：应符合NY/T 580、GB 2762、GB 2763的规定。
3.1.6 辣椒：应符合NY/T 944、GB 2762、GB 2763的规定。
3.1.7 花生仁：应符合GB/T 1532的规定。
3.1.8 大蒜：应符合GH/T 1194的规定。
3.1.9 生姜：应符合GB/T 30383的规定。
3.1.10 大葱：应符合NY/T 1835的规定。
3.1.11 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
3.1.12 绵白糖：应符合GB/T 1445的规定。
3.1.13 食用盐：应符合GB/T 5461的规定。
3.1.14 酱油：应符合GB 2717的规定。
3.1.15 黄豆酱：应符合GB/T 24399的规定。
3.1.16 鸡粉调味料：应符合SB/T 10415的规定。
3.1.17 调味酱：应符合GB 31644的规定。
3.1.18 蚝油：应符合GB/T 21999的规定。
3.1.19 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967的规定。
3.1.20 脱氢乙酸钠：应符合GB 25547的规定。
3.1.21 苯甲酸钠：应符合GB 1886.184的规定。

- 3.1.22 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
 3.1.23 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
 3.1.24 生产用水：应符合 GB 5749 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	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	在自然光线下将样品平摊于白瓷盘内，目测色泽、组织形态、杂质。通过品尝和嗅闻，检查其滋、气味。
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味，无异嗅	
组织形态	具有产品应有的形态，脆嫩或软硬适宜	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分/ (%)	≤ 90	GB 5009.3
氯化物（以氯计）/ (%)	≤ 10	GB 5009.44
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
黄曲霉毒素B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

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 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ³	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/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：^a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标准和规定。

Q/MKS 0001S-2023

3.5.2. 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

3.10 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业的质量检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

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

从每批次产品中随机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本企业的质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、氯化物、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

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。微生物指标不得复检。

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

包装材料应符合国家食品包装材料有关标准规定。产品的内包装应采用符合 GB 9683 标准规定的复合食品包装袋或符合 GB 4806.7 标准规定的塑料袋（瓶）包装。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，捆扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。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，严禁扔摔、撞击、挤压，运输过程中避免日晒、雨淋。

5.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存于常温下阴凉、通风、干燥的库房中，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 6 个月。

辽宁麦客思食品有限公司

风味酱腌菜（Q/MKS 0001S-2023）企业标准编制说明

一、目的：

由于《风味酱腌菜》无国家标准或行业标准。因此，辽宁麦客思食品有限公司根据《中华人民共和国标准化法》的规定制定《风味酱腌菜》企业标准，目的作为指导生产、控制产品质量、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制订依据：

本标准适用于以干葫芦条、干豆角、干地瓜梗、干萝卜条、马铃薯、芹菜、辣椒、花生仁中几种为原料，以大蒜、生姜、大葱、食用植物油、绵白糖、食用盐、酱油、黄豆酱、鸡粉调味料、调味酱、蚝油中几种为辅料，选择性添加食品添加剂谷氨酸钠、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠，经原料预处理、配料、调味、熟制、冷却、包装工艺制成的即食风味酱腌菜。

原料要求：

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

干葫芦条、干豆角：应符合NY/T 1393、GB 2762、GB 2763的规定。

干地瓜梗：应符合NY/T 960、GB 2762、GB 2763的规定。

干萝卜条：应符合NY/T 959、GB 2762、GB 2763的规定。

马铃薯：应符合LS/T 3106、GB 2762、GB 2763的规定。

芹菜：应符合NY/T 580、GB 2762、GB 2763的规定。

辣椒：应符合NY/T 944、GB 2762、GB 2763的规定。

花生仁：应符合GB/T 1532的规定。

大蒜：应符合 GH/T 1194 的规定。

生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

大葱：应符合 NY/T 1835 的规定。

食用植物油：应符合GB 2716的规定。

绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

食用盐：应符合 GB/T 5461的规定。

酱油：应符合GB 2717的规定。

黄豆酱：应符合 GB/T 24399的规定。

鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415的规定。

调味酱：应符合 GB 31644的规定。

蚝油：应符合 GB/T 21999的规定。

谷氨酸钠：应符合 GB/T 8967 的规定。

脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。

苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。

山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。

D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。

生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

生产工艺：

原料→预处理→配料→调味→熟制→冷却→包装→即食风味酱腌菜

本标准食品安全指标依据 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、
GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食

食品安全国家标准《食品中真菌毒素限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标要求严于国家标准规定。其它指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T1.1-2020《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。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指标值	引用标准的检测指标值	依据 (引用标准名称)	是否符合引用依据
1	感官要求	1. 色泽：具有产品应有的色泽。2. 滋、气味：具有产品应有的滋、气味，无异味、无异嗅。3. 组织形态：具有产品应有的形态，脆嫩或软硬适宜。4. 杂质：无肉眼可见的外来杂质。	根据产品特点确定	/	/
2	水分	≤90%	根据产品实测值确定	/	/
3	氯化物（以氯计）	≤10%	根据产品实测值确定	/	/

4	铅 (以 Pb 计)	≤ 0.9 mg/kg	≤ 1.0 mg/kg	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	严于
5	亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计)	≤ 20 mg/kg	≤ 20 mg/kg	GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》	符合
6	黄曲霉毒素 B_1	≤ 5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$	≤ 5.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$	GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》	符合
7	大肠菌群	同一批次产品应采集的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值的样品数 (c) :2 可接受水平的限量值 (m) :10CFU/g 最高安全限量值 (M) : 10^3 CFU/g	同一批次产品应采集的样品数 (n) :5 最大允许超出 m 值的样品数 (c) :2 可接受水平的限量值 (m) : 10CFU/g 最高安全限量值 (M) : 10^3 CFU/g	GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》	符合
8	沙门氏菌	同一批次产品应采集的样品数 (n) : 5 最大允许超出 m 值	同一批次产品应采集的样品数 (n) :5 最大允许超出 m	GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》	符合

		<p>的样品数(c):0</p> <p>可接受水平的限量值(m):0</p> <p>最高安全限量值(M):-</p>	<p>值的样品数(c):0</p> <p>可接受水平的限量值(m):0 (若非指定,均以/25g或/25ml表示)</p> <p>最高安全限量值(M):-</p>	<p>安全国家标准 预包装</p> <p>食品中致病菌限量》</p>	
9	金黄色葡萄球菌	<p>同一批次产品应采集的样品数(n):5</p> <p>最大允许超出m值的样品数(c):1</p> <p>可接受水平的限量值(m):100 CFU/g</p> <p>最高安全限量值(M):1000 CFU/g</p>	<p>同一批次产品应采集的样品数(n):5</p> <p>最大允许超出m值的样品数(c):1</p> <p>可接受水平的限量值(m):100 CFU/g</p> <p>最高安全限量值(M):1000 CFU/g</p>	<p>GB 29921-2021《食品</p> <p>安全国家标准 预包装</p> <p>食品中致病菌限量》</p>	符合