

# Q/THY

## 铁岭市恒义农业有限公司企业标准

Q/THY 0001S-2024

### 酸菜

2024-05-21 发布

2024-06-21 实施

铁岭市恒义农业食品有限公司 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》给出的规则起草。

本标准的安全性指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》和产品实测值制定。

本标准由铁岭市恒义农业有限公司负责提出并起草。

本标准属首次发布。

本标准主要起草人：郭恒。



# 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主要原料，以食用盐、水等为辅料，添加苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠品添加剂，经挑选、清洗、盐渍、切分（或不切分）、调配、发酵、包装等工艺制成的酸菜。

## 2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

SB/T 10332 大白菜

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 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠

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

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白菜：应符合 SB/T 10332 的规定
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 苯甲酸钠：应符合 GB 1886.184 的规定。
- 3.1.5 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.6 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.7 焦亚硫酸钠：应符合 GB 1886.7 的规定。
- 3.1.8 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 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
色泽	呈淡黄色、黄色或黄褐色	将被测样品置于洁净、无色透明的玻璃器皿中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有酸菜应有的气味和滋味、无异味	
状态	无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来物	

### 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	
固形物/(%)	≥	50	GB/T 10786
食盐（以氯化钠计）/(g/100g)	≤	5	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）/(g/kg)	≥	0.3	GB 12456
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.45	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/(mg/kg)	≤	20	GB 5009.33

### 3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.6 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.9 净含量

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

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

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

以同一次投料、同一工艺，同一生产线生产的产品为一批。在成品库内同一批次，随机抽取样品，抽样数量满足检验和备查的要求，分为 2 份，一份检验，一份备查。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

4.3.2 检验项目：感官要求、固形物、水分、食盐、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准规定全部项目。

4.4.2 在正常生产时，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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

### 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，应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、贮存

### 5.1 标志

销售包装标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

### 5.2 包装

产品包装材料应清洁、无毒、无异味，符合国家相关标准及有关规定的要求。

### 5.3 运输

运输工具应符合食品卫生要求，严禁挤压，运输中应防止受潮、日晒，严禁与有毒、有害物质混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味物品混合堆放防止与有害物质混放。

---

Q/THY 0001S-2024