

Q/MLS

云南省食品安全企业标准

Q/MLS 0002 S—2012

泡菜

云南省卫生厅食品安全企业标准备案专用章
备案号: 530656 S-2012
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2012年8月3日至2015年8月2日
版本保密形式: 公开

2012-07-31 发布

2012-08-03 实施

弥渡县老土罐绿色食品有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的泡菜是以新鲜蔬菜、豆类为主要原料，添加食盐、食品添加剂等辅料，经清洗、盐渍、包装等工艺生产而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本企业标准，作为本公司组织生产、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2714-2003《酱腌菜卫生标准》制定，其他指标根据《酱腌菜生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准附录A为规范性附录。

本标准由弥渡县老土罐绿色食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张建才。

泡菜

1 范围

本标准规定了我公司生产的泡菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜、豆类为主要原料，添加食盐、食品添加剂等辅料，经清洗、腌制、包装等工艺生产而成的泡菜。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 4789.23 食品卫生微生物学检验 冷食菜、豆制品检验

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

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 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定

GB/T 5009.40 酱卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

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/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

GB 14881 食品企业通用卫生规范

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检验规则

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按主要原料的不同分为泡姜、泡豇豆、鱼腥草、蕨菜、竹笋等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 各种蔬菜、豆类：应新鲜、无腐烂变质、无虫蛀、无污染，色泽、大小、成熟度基本一致。

4.1.2 食盐：应符合 GB 5461 的要求。

4.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食用原料和辅料。

4.2 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、外观形态	具有该品种蔬菜、豆类应有的色泽，形状完整，大小基本均匀。	取样品一瓶或袋，将内容物取出置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下或明亮的光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	微酸，咸味适中，具有泡菜应有的滋味及辅料的正常味道，无异味。	
质地	肉质嫩脆，不软绵。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
沥干物，%	≥ 40	附录 A
食盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 15	GB/T 12457
总酸（以乳酸计），g/100g	≤ 2.5	GB/T 5009.40
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标		检验方法
	散装	瓶（袋）装	
大肠菌群，MPN/100g	≤ 90	30	GB/T 4789.23
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出		

4.5 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规定的方法检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200袋（瓶）且总量不低于30kg，抽取样品不少于20袋（瓶）且总量不低于3kg；样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品均须经我公司质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、沥干物、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准要求的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 产品投入批量生产时；
- b) 更换主要原料或更改配方或工艺有较大变化时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产再恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，判该批产品不合格；其他指标若有任一项不合格时，允许在该批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品销售包装的标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定，运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

内外包装材料应符合相应的食品安全标准及有关规定，内包装封装应严密，外包装应捆扎牢固，外型整洁美观。

6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染的物品混运；装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥、洁净的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐，产品距地不得小于10cm，离墙不得小于20cm，堆码高度以提取方便为宜。

6.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，定量包装保质期为12个月，散装为3个月。



附录 A
(规范性附录)
泡菜沥干物的测定

打开包装后，将内容物倾倒在预先称重的圆筛上，不搅动产品，倾斜筛子，沥干2min后，将圆筛和沥干物一并称重（g）。按公式（1）计算沥干物含量：

$$X = \frac{W_2 - W_1}{W} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——沥干物含量，重量百分比，%；

W₂——泡菜沥干物加圆筛重量，g；

W₁——圆筛重量，g；

W——包装物标明净重，g。



