

Q/JXC

锦州小菜有限责任公司企业标准

Q/JXC 0003S—2014

锦州小菜

2014-XX-XX 发布

2014-XX-XX 实施

锦州小菜有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 的给出的规则起草。

本标准的安全性指标按照 GB 2714-2003《酱腌菜卫生标准》、GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。

本标准由锦州小菜有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘春丽。

本标准属首次发布。

锦州小菜

1 范围

本标准规定了锦州小菜的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蔬菜为原料，用食用盐盐渍为咸坯后，再经脱盐、脱水，用酱油腌制、虾油腌制、酱油和虾油腌制并添加食品添加剂、香辛料而制成的锦州小菜。

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 317 白砂糖
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2714 酱腌菜卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 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/T 5009.39 酱油卫生标准分析方法
- GB 5461 食用盐
- 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 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 18186 酿造酱油
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- QB 2142 碳酸饮料玻璃瓶
- 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 小黄瓜：无花带刺、色泽碧绿、腌渍后对折不断。
- 3.1.2 油椒：色泽碧绿、无虫、肉厚、手握不碎。
- 3.1.3 豇豆：绿色、无虫、无豆、不黄不烂、捆把整齐、不沾水。
- 3.1.4 小芸豆：碧绿、不黄不烂、无虫、无豆。
- 3.1.5 苕兰：去皮、无老筋、无地蛆、不腐烂。
- 3.1.6 芥头：顶部两侧去三刀、无老筋、无地蛆、不腐烂。
- 3.1.7 小茄子：无虫、无风磨。
- 3.1.8 大黄瓜：绿色 、无空洞、微籽（腌渍品）。
- 3.1.9 干杏仁：个大均匀、无杂质、无虫、含水量不超过 10%。
- 3.1.10 生姜：色泽微黄、无地蛆、不腐烂。
- 3.1.11 芹菜：绿色、不黄不烂。
- 3.1.12 辣椒：绿色、无虫、不黄不烂、肉厚。
- 3.1.13 胡萝卜：橙黄色、无虫、不腐烂。
- 3.1.14 甘螺：色泽褐黄、大小均匀、无虫、无地蛆、不腐烂。
- 3.1.15 萝卜：米黄色、无虫、无地蛆、不腐烂。
- 3.1.16 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.17 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.18 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.19 虾油：应符合 Q/JXC 0001S 的规定。
- 3.1.20 酿造酱油：应符合 GB 18186 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
色 泽	色泽正常
滋 、 气 味	菜质脆嫩，咸度适当，具有本品固有的香气，无异味
形 态	菜码整齐
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	低盐类	高盐类
水分(g/100g) ≤	95	84
食盐（以氯化钠计）/(g/100g) ≤	2~12	≤15
总酸（以乳酸计）/(g/100g) ≤	2	
无机砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	1.0	
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/(mg/kg) ≤	20	

3.4 微生物指标

3.4.1大肠菌群

应符合表3的规定。

表3 大肠菌群

项 目	指 标	
大肠菌群 / （MPN / 100g） ≤	散装	瓶(袋)装
	90	30

3.4.2 致病菌

应符合表 4 的规定

致病菌指标	采样方案及限量(若非指定，均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU / g	1000CFU / g
副溶血性弧菌	5	1	100MPN / g	1000MPN / g
注 1：n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高食品安全限量值。				

3.5 农药最大残留量

应符合 GB 2763 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.8 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。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

在自然光线条件下观察容器密封情况、外观，并将内容物倒入洁净的瓷盘中，用肉眼观察其色泽及杂质，嗅其气味，尝其滋味。结果符合 3.2 的规定。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 中直接干燥法操作。

4.2.2 食盐

按 GB /T 5009.51 中 4.8 规定的方法测定。

4.2.3 总酸

按 GB /T 5009.51 中 4.6 规定的方法测定。

4.2.4 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定

4.2.7 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定

4.3 微生物指标

4.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

4.3.3 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法检验。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应验证供方合格证明或按标准要求检验，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

5.2.1 组批

在原料及生产条件相同下，同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

5.2.2 抽样

产品数量在 100 箱以内取 3 箱，每增加 100 箱（包括不足 100 箱）增抽一箱。从抽取的每个样本箱内取样不少于 2 袋（盒、瓶）样品，每批样品数量不少于 12 袋（盒、瓶）。抽取的样品分成两份，一份检验，一份备查。微生物检验应使用未打开包装的样品，样品总量不得少于 200g。

5.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 企业产品出厂前应批批进行出厂检验，经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

5.3.2.2 型式检验每半年进行一次，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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。标志应清晰、完整、牢固。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。食品标签中应标注氨基酸态氮的含量和高盐、低盐。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固，应符合国家食品包装材料标准的规定。塑料瓶应符合 GB 9688；塑料袋（盒）应符合 GB/T 10004 的规定；玻璃瓶应符合 QB 2142；瓦楞纸箱符合 GB/T 6543。

6.2.2 包装要求

一定数量的小包装袋（盒）、玻璃瓶装入纸盒或纸箱中，盒或箱中加产品合格证，纸箱底部用黏合剂粘牢，上下用封箱带粘牢或打包带捆扎。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，运输中防止日晒雨淋、虫害、有害物质的污染，装卸时要轻拿轻放，防止机械损坏。

6.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内，防止虫害及其他损害。不同品种，不同规格，不同批次的产品分别堆垛，与地面距离高于 10cm，离墙大于 20cm，堆放高度以

纸箱受压不变为宜。
在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为12个月。
