

# Q/LDC

## 辽宁大成生态农业有限公司企业标准

Q/LDC 0001S-2023

---

### 酸菜

2023-03-01 发布

2023-04-01 实施

辽宁大成生态农业有限公司 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定。其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁大成生态农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟令远。

本标准属首次发布。

# 酸菜

## 1 范围

本标准规定了酸菜的分类、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白菜或甘蓝为主要原料，选择性添加食用盐、生活饮用水等辅料，经挑选、修整、漂烫或不漂烫、冷却或不冷却、腌制、发酵、分切或不分切、包装等工艺制成的非即食蔬菜制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- 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 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

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

NY/T 583 结球甘蓝

SB/T 10332 大白菜

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 分类

3.1 产品按辅料的不同，分为盐渍菜和盐水渍菜。

#### 3.1.1 盐渍菜

以新鲜白菜或甘蓝为主要原料，用食用盐盐渍加工而成的蔬菜制品。

#### 3.1.2 盐水渍菜

以新鲜白菜或甘蓝为主要原料，用食用盐、生活饮用水经生渍或熟渍加工而成的蔬菜制品。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大白菜：应符合SB/T 10332的规定。

4.1.2 结球甘蓝：应符合NY/T 583的规定。

4.1.3 食用盐：应符合GB 2721的规定。

4.1.4 加工用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.5 其他原辅料：应符合相应的标准要求 and 有关规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1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	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
状 态	具有产品应有的状态，无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见外来异物	

#### 4.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g) ≤	96	GB 5009. 3
食盐(以 NaCl 计)/ (%) ≤	9	GB 5009. 44
铅(以 Pb 计)/ (mg/kg) ≤	0. 9	GB 5009. 12
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/ (mg/kg) ≤	20	GB 5009. 33

#### 4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合国家及行业相关标准规定。

4.4.2 食品添加剂品种及限量符合GB 2760的规定。

#### 4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 食品中农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

#### 4.7 净含量偏差

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

#### 4.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 原辅料入库验收

原辅材料、包装材料等入库前应由本公司质量部门按相关标准检验合格或验证供方提供的合格证明，方可入库使用。

#### 5.2 组批与抽样

以同一配料，同一生产日期，同一班次，同一生产线所生产包装完好的同一规格、品种的产品为一批。抽样：在每组批中随机抽取1kg样品并不少于10个包装，分成2份，1份检验，1份备查。抽样基数不得少于5kg。

#### 5.3 出厂检验

生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、食盐、亚硝酸盐。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 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备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

## 5.5 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，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。

## 6 标签、标志、包装、运输和贮存

### 6.1 标签、标志

销售包装的标签内容应符合 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。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准及规定，并能保证产品质量不受破坏。产品使用玻璃制品为容器，玻璃制品应符合GB 4806.5的规定；产品使用塑料材料及制品为内包装材料，塑料材料及制品应符合GB 4806.7的规定。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

### 6.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、通风、避光的仓库中，防止与有毒、有害污染物混贮。

在符合本标准规定贮运条件下，包装产品保质期见产品标签的规定。

---