

# Q/CHSP

## 融水县诚辉食品生产有限公司企业标准

Q/CHSP 0001S-2024



### 盐水渍菜

食品安全企业标准备案号  
450120 S-2024  
有效期至 2029 年 01 月 30 日

2024-01-24 发布

2024-01-31 实施

融水县诚辉食品生产有限公司 发布



## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由融水县诚辉食品生产有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：潘建辉。

本文件于2024年1月24日发布，2024年1月31日实施。

## 盐水渍菜

### 1 范围

本文件规定了清水竹笋的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以竹笋、黄花菜、贡菜、蕨菜等一种或多种为原料，经预处理、清洗、分切（或不分切）、开水漂烫（或不漂烫）、浸泡、添加或者不添加食用盐，焦亚硫酸钠，苯甲酸钠，柠檬酸，抗坏血酸钠，山梨酸钾、饮用水、检选、包装等主要工艺加工制成的盐水渍菜。

### 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 包装储运图标标识
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 5009.12 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 2721 食品安全国家标准 食盐
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 竹笋、黄花菜、贡菜、蕨菜

应成熟、新鲜、清洁、无腐烂、无病虫害、无异味，污染物限量应符合 GB 2762 规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定

#### 4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 4.1.3 焦亚硫酸钠

应符合GB 1886.7的规定。

#### 4.1.4 苯甲酸钠

应符合GB 1886.184的规定。

#### 4.1.5 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

#### 4.1.6 抗坏血酸钠

应符合GB 1886.44的规定。

#### 4.1.7 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的规定。

#### 4.1.8 饮用水

应符合GB 5749的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	具有产品应有的色泽
组织形态	具有产品应有的形态
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅
杂质	无杂质

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标
水分 (g/100g) $\leq$	90
固形物 (g/100g) $\geq$	40
食盐 (以氯化钠计) $\leq$	10
铅(以PD计) / (mg/kg) $\leq$	0.4
亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计) (mg/kg) $\leq$	20
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定

#### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定

表3 微生物限量

指标	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>3</sup>
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。				

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用量应符合GB 2760的规定。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定。

#### 7 检验方法

##### 7.1 感官要求

取1袋被测样品，将内容物取出置于一白色洁净托盘中，于明亮处以正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

##### 7.2 理化指标

###### 7.2.1 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

#### 7.2.2 水分

取测定固形物后的样品按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 7.2.3 铅

按 GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.2.4 食盐

按GB 5009.44食品安全国家标准食品中氯化物的测定

#### 7.2.5 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.3 微生物限量

#### 7.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法进行测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法进行测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

#### 7.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法进行测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

### 7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂。检验分出厂检验与型式检验。

### 8.2 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、在同一条生产线上加工的同品种、同一包装规格的产品为检验批。

### 8.3 抽样方法和数量

抽样基数不得少于100最小包装，总重量不少于30kg，每批随机抽取20个最小包装，重量不少于2kg，将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

### 8.4 出场检验

每批产品必须进行出厂检验。检验项目为感官、净含量、食盐、亚硝酸盐、大肠菌群。

## 8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a. 正式生产后,如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- b. 产品长期停产后,恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目包括本标准中第 4.2、4.3、4.4和 5 规定的项目。

## 8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本标准要求时,判定该批产品合格。

8.6.2 如微生物项目检验结果不符合本标准要求时,判定该批产品为不合格,不得复检。除微生物项目外,其他项目检验结果有不符合本标准要求时,可从同批产品中加倍抽样复检,如复检结果符合标准要求时,则判该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时,则判定该批产品为不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,标签上还应标示食用方法。

9.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 9.2 包装

9.2.1 产品预包装食品材料应无毒无害无异味,防透水性好,并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行

### 9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁、干燥、无异味污染,运输过程应有防尘、防晒、防潮的措施,不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时不得丢甩、撞击和挤压,产品不得直接接触地面。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处或冷库内,周围环境中无毒、无害、无异味污染、有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。

9.4.2 产品不得直接接触墙面或地面,离地面、墙面间的距离应大于15cm,堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

### 9.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整，并且包装完整、未经启封的条件下，保质期以产品包装袋标签标识为准。

---

