上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标

Q/BBAJ0023S-2021

爽口菜

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

2021-01-20 发布　　2021-02-01 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

前　　言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》，依据上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116 号文件要求，参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》等标准制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《爽口菜》。

本标准由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品（集团）有限公司及其上海区域全资子公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司），地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宣春路 201 号，宣夏路 666 号 1、2 幢。

本标准主要起草人：王卫军、张慧、崔昭琴。

本标准为 2021 年 1 月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

爽口菜

1 范围

本标准规定了爽口菜的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，经食用盐等初腌、清洗去水后，添加或不添加白砂糖、植物油、酱油、食醋、味精等辅料和食品添加剂复腌调味、包装而成可即食的爽口菜系列产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 食品中农药残留最大限量
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

GB 1886.208　食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
GB 1886.235　食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 19300　食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 23183　辣椒粉
GB 26687　食品安全国家标准 复合食品添加剂通则
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
GB 30616　食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644　食品安全国家标准 复合调味料
SB/T 10371　鸡精调味料
SB/T 10415　鸡粉调味料
SB/T 10439　酱腌菜
SB/T 10756　泡菜
NY/T 1070　辣椒酱
NY/T 1987　鲜切蔬菜
GB/T 35883　冰糖
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 第75号（2005）《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 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 爽口菜

以新鲜蔬菜为主要原料，经食用盐等初腌、清洗去水后，添加或不添加白砂糖、植物油、酱油、食醋、味精等辅料和食品添加剂复腌调味、包装而成可即食的爽口菜系列产品。

4　要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 酱油应符合 GB 2717 的规定。

4.1.4 食醋应符合 GB 2719 的规定

4.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

4.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

4.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

4.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.11 新鲜蔬菜符合相关 NY/T 1987 的规定。

4.1.12 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

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	具有产品应有的色泽。	取 100 克样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下或相当于自然光线下用视觉鉴别法鉴别，应具有产品应有色泽、形态、不得有霉变；嗅闻、品尝，检查其气味和滋味，不得有酸败、油蛤等异味；无肉眼可见杂质。
组织形态	具有产品应有的组织形态。	
滋味、气味	具有产品的滋味和气味，无异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质。	

4.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^5	10^6	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^3	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄葡萄球菌	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 蔬菜制品中腌渍蔬菜的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：感官、净含量。

6.2 定期检测

大肠菌群检验每 3 天不少于 1 次。

6.3 型式检验

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a） 新产品试制鉴定；

b） 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；

c） 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d） 长期停产后重新恢复生产时；

e） 国家食品安全监督管理机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 5 个做微生物，2 个作感官、理化，1 个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检结果仍有一项不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品出厂包装材料应符合 GB 9683 和 GB 4806.7 的要求，其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。包装应整齐美观、封口严密、无破损。

7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合 0℃-10℃冷藏要求。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

7.4.3 产品应在 0℃-10℃贮藏、销售。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，不超过 10 天。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！