

Q/EQMZ

鄂托克前旗蒙臻食品加工厂企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q150261S-2018 有效期至: 2021 年 6 月 27 日

Q/EQMZ 0001S—2018

乳清发酵酸菜



2018-04-23 发布

2018-05-23 实施

鄂托克前旗蒙臻食品加工厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
 本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂提出。
 本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂起草。
 本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂批准。
 本标准主要起草人：杨双红。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂提出。本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂起草。本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂批准。本标准主要起草人：杨双红。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂提出。

本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂起草。

本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂批准。

本标准主要起草人：杨双红。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂提出。

本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂起草。

本标准由鄂托克前旗蒙臻食品加工厂批准。

本标准主要起草人：杨双红。

1 技术要 求

1.1 产品分类

1.1.1 按照加工工艺分为：炒制型、油炸型、烘烤型、蒸煮型、发酵型、其他型。

1.1.2 按照口味分为：原味、甜味、咸味、酸味、辣味、其他味。

1.1.3 按照包装形式分为：散装、袋装、罐装、瓶装、其他包装形式。

1.1.4 按照用途分为：休闲食品、礼品食品、其他用途食品。

1.2 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	检测方法
外观	色泽均匀，无霉变，无虫卵，无杂质，无异物。	目视或借助放大镜。
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味，无霉味，无酸味，无甜味，无其他不良滋味和气味。	嗅闻，在自然光线下观察其色。
组织形态	组织形态完整，无变形，无破裂，无粘连，无其他不良组织形态。	目视或借助放大镜。

乳清发酵酸菜

1 范围

本标准规定了乳清发酵酸菜的技术要求。

本标准适用于以沙葱、沙芥菜、新鲜蔬菜为原料，添加乳清、食用盐、水，经拣选、清洗、漂烫、配料、发酵、装罐、杀菌、包装等工艺制成的发酵酸菜。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

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》(网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>)

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 沙葱、沙芥菜、蔬菜：应新鲜，并应符合相应食品安全标准的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 乳清：应符合相应食品安全标准的规定。

3.2 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	呈所用原料经漂烫、发酵后特有的色泽，色泽自然。	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	具有乳清发酵酸菜特有的滋、气味，酸咸适度，无异味、异嗅。	
组织形态	呈固液混合状，无霉变、无霉斑白膜、无正常视力可见的外来异物。	

3.3 污染物限量

3.3.1 污染物铅限量指标应符合表 2 的规定。

表2 污染物铅限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.3.2 其它污染物限量指标应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品项下蔬菜制品的规定。

3.4 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

3.5 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规定的方法测定。