

Q/SHW

四川华味食品有限公司企业标准

Q/SHW0003S-2019



清水蔬菜

企业标准修改意见接收邮箱: 3349331818@qq.com

企业联系人及电话: 李洪英 13882267535

2019-04-01 发布

2019-05-20 实施

四川华味食品有限公司 发布

目次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求.....	2
4 试验方法.....	3
5 检验规则.....	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 SB/T 10439《酱腌菜》、GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《清水蔬菜》标准。

本标准代替于 2016 年 5 月 10 日发布的 Q/SHW0003S-2016《清水蔬菜》。

本标准与 Q/SHW0003S-2016 相比，主要变化如下：

- 更新柠檬酸、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠检验方法。
- 铅（以 Pb 计）由 1.0/(mg/kg)更改为 0.9/(mg/kg)。

本标准由四川华味食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川华味食品有限公司。

本标准主要起草人：余华学。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2016 年 5 月 10 日首次发布，2019 年 4 月 1 日第二次发布。

清水蔬菜

1 范围

本标准规定了清水蔬菜的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜蕨菜、竹笋、贡菜、黄花为原料，辅以食用盐，添加柠檬酸、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或多种，经选料、盐渍、清洗、脱盐、整理、装袋、巴氏杀菌或不杀菌而成的非即食清水蔬菜。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- 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 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 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.11 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 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 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 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/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蕨菜、竹笋、贡菜、黄花应新鲜，无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.4 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 3.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 3.1.6 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 3.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在充足自然光线下，采用目测、鼻嗅、煮熟后口尝的方法。
组织形态/性状	固液两相，固形物呈片状、块状、条状，液体澄清透明，允许有少量沉淀	
滋、气味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
固形物/(g/100g)	$\geq$ 60	见4.1
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	$\leq$ 2.0	GB 5009.44
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	$\leq$ 2.0	GB/T 12456
总砷(以As计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	$\leq$ 0.9	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	$\leq$ 100	GB 5009.34
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	$\leq$ 20	GB 5009.33

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3

3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 固形物的检测

取样品1袋，倾出内容物置于天平上称重（M），沥干后，拣出蔬菜称重（m），按式（1）计算固形物含量。

$$X = \frac{m}{M} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——固形物含量（g/100g）；

m——沥干后重量（g）；

M——内容物重量（g）

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物、食用盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时；

b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

- d) 停产三个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg(不低于 8 个最小销售包装)的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 4kg(不低于 16 个最小销售包装)的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

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【2009】第 123 号《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相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为 10 个月。

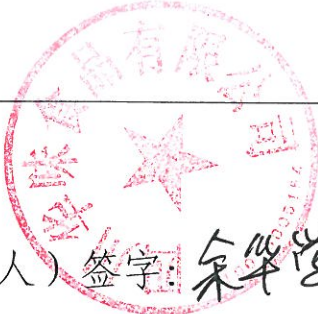
严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	清水蔬菜
标准编号:	Q/SHW0003S-2019
食品分类	04.02.02.03 腌渍的蔬菜

严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标

项 目	Q/SHW0003S-2019《清水蔬菜》	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(蔬菜制品)	对比结果
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.9	1.0	严于

单位: (盖章)

法人(主要负责人)签字:  余华学

2019年3月20日

四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构:

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求,我公司制定了《清水蔬菜》企业标准,请将标准文本进行公示,我公司负责收集反馈意见,修改完善标准文本。

备案单位(单位公章):

法人代表(主要负责人)签字:



2019年3月20日

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	四川华味食品有限公司		
标准名称	清水蔬菜		
标准类型	制定 () 变更 (☒)		
企业地址	内江市东兴区富溪乡高山村11社		
法定代表人 (主要负责人)	余华学	电 话 (座机、移动)	13348321661
联系人	李洪英	电话 (手机)	13882267535
邮箱: 3349331818@qq.com			

食品安全企业标准变更登记表

标准名称	清水蔬菜		
标准编号	Q/SHW0003S-2016	备案日期	2016 年 5 月 10 日
标准备案号	51003678S-2016	修改日期	2019 年 4 月 1 日
企业名称	四川华味食品有限公司		
联系人及电话	李洪英 13882267535		
变更原因及依据: 根据新的食品企业标准制定文件, 对产品指标、检验方法进行修订, 并延续。			
变更内容: 1、更新柠檬酸、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠规范性引用文件: GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠 GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠 GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾 GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠 GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸 2、铅 (以 Pb 计) 由 0.5/(mg/kg) 更改为 0.49/(mg/kg) 法定代表人/主要负责人 (签字):  企业名称 (盖章):  2019 年 3 月 20 日			

Q/SHW

四川华味食品有限公司企业标准

Q/SHW0003S-2016

清水蔬菜

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 51003678 S- 2016
有效期至: 2019年05月26日

四川省
备案

2016-05-10 发布

2016-05-27

四川华味食品有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 技术要求.....	2
4 试验方法.....	3
5 检验规则.....	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 SB/T 10439《酱腌菜》、GB 2714《酱腌菜卫生标准》，并结合产品特性，按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《清水蔬菜》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川华味食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川华味食品有限公司。

本标准主要起草人：余华学。

清水蔬菜

1 范围

本标准规定了清水蔬菜的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜蕨菜、竹笋、贡菜、黄花为原料，辅以食用盐，添加柠檬酸、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或多种，经选料、盐渍、清洗、脱盐、整理、装袋、巴氏杀菌或不杀菌而成的非即食清水蔬菜。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1893 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- GB 1987 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 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 食品中农药最大残留限量
- 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/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 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 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 5461 食用盐
- 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 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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》

中华人民共和国卫生部公告【2011】第8号 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蕨菜、竹笋、贡菜、黄花应新鲜，无虫蛀，无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.3 柠檬酸应符合 GB 1987 的规定。
- 3.1.4 焦亚硫酸钠应符合 GB 1893 的规定。
- 3.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 8273 的规定。
- 3.1.6 乙二胺四乙酸二钠应符合中华人民共和国卫生部公告【2011】第8号的规定。
- 3.1.7 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.8 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在充足自然光线下，采用目测、鼻嗅、煮熟后口尝的方法。
组织形态/性状	固液两相，固形物呈片状、块状、条状，液体澄清透明，允许有少量沉淀	
滋、气味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	
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	检验方法
固形物/(g/100g)	≥ 60	见4.1
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 2.0	GB/T 12457
总酸(以柠檬酸计)/(g/100g)	≤ 2.0	GB/T 12456
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 100	GB/T 5009.34
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 固形物的检测

取样品1袋，倾出内容物置于天平上称重（M），沥干后，拣出蔬菜称重（m），按式（1）计算固形物含量。

$$X = \frac{m}{M} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X——固形物含量（g/100g）；

m——沥干后重量（g）；

M——内容物重量（g）

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物、食用盐、总酸、亚硝酸盐残留量、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产三个月以上恢复生产时；

e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 2kg(不低于 8 个最小销售包装)的成品进行检测,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取 4kg(不低于 16 个最小销售包装)的产品作为检测样品,样品分为两份,一份作为检验样品,一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时,可加倍抽样复验,复验合格则判为该批产品合格;如仍有不合格项目,则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

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【2009】第 123 号《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相应的食品国家标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染;运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中,食品贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下,自生产之日起,保质期为 10 个月。

