

Q/CWB

四川内江威宝食品有限公司企业标准

Q/CWB0002S-2017

威宝大头菜



企业联系人及电话：周秋菊 0832-8623177

企业收集反馈意见邮箱：2643971798@qq.com

2017-06-12 发布

20XX-XX-XX 实施

四川内江威宝食品有限公司 发布

目 次

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



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《企业标准体系 技术标准体系》标准（规范、技术要求），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《威宝大头菜》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川内江威宝食品有限公司提出。

本标准代替于 2014 年 07 月 19 日发布的 Q/CWB0002S-2014《威宝大头菜》。

本标准与 Q/CWB0002S-2014 相比，主要变化如下：

- 食品添加剂 柠檬酸参照国家标准 GB 1886.235
- 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠参照国家标准 GB 1886.28
- 食品添加剂 乙基麦芽酚参照国家标准 GB 1886.208
- 食品添加剂 山梨酸钾参照国家标准 GB 1886.39
- 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）参照国家标准 GB 25540
- 食品中味精 麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定 参照国家标准 GB 5009.43
- 食品中氯化物的测定参照国家标准 GB 5009.44 替代食品中氯化钠的测定 GB/T 12457

本标准起草单位：四川内江威宝食品有限公司。

本标准主要起草人：王自英，张泽邱，张秀林，王书明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- 2011 年 07 月 23 日首次发布，2014 年 07 月 19 日第二次发布，2017 年 06 月 12 日第三次发布。



威宝大头菜

1 范围

本标准规定了威宝大头菜的术语和定义、产品分类、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。

本标准适用于以鲜大头菜为原料，经过分选、清洗、用食用盐进行盐渍、切块（条）、用水脱盐，辅以菜籽油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、花椒）、谷氨酸钠（味精）、添加剂 D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、山梨酸钾，经调味、包装、巴氏杀菌等工艺制成的开袋即食的威宝大头菜产品。

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 包装储运图文标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1536 菜籽油
- GB 2714 酱腌菜卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用标准
- GB 4789.3 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 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 食品中铅的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 1886.235 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.28 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 5009.43 味精中麸氨酸钠（谷氨酸钠）的测定
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 5009.44 食品中氯化物的测定
- GB 1886.208 食品添加剂 乙基麦芽酚
- GB 1886.39 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 25540 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)

QB/T 1871 双向拉伸尼龙(BONY)/低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋

DB51/T 335 无公害农产品标准(鲜大头菜)

DB51/T975 四川泡菜标准

DB51/T1069 四川泡菜生产规范

CCGF108.1 产品质量监督抽检实施规范 酱腌菜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范

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 产品分类

3.1 产品按添加辅料不同分类

麻辣型威宝大头菜 以鲜大头菜为原料,辅以菜籽油、食用盐、香辛料(辣椒、花椒)、食品添加剂:谷氨酸钠(味精)、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、山梨酸钾,经调味、包装、巴氏杀菌工艺制成的开袋即食的威宝大头菜产品。

鲜香型威宝大头菜 以鲜大头菜为原料,辅以菜籽油、食用盐、白砂糖,食品添加剂:谷氨酸钠(味精)、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、山梨酸钾,经调味、包装、巴氏杀菌工艺制成的开袋即食的威宝大头菜产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜大头菜应符合圆形或椭圆形,肉质实密,无硬筋,不空心,无腐烂,变质,农药和重金属残留应符合 DB51/T335 有关规定。

4.1.2 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。

4.1.3 食用盐应符合 GB 5461 的规定。

4.1.4 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

4.1.5 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 5009.43 的规定。

4.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

4.1.7 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

4.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

4.1.9 乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)应符合 GB 25540 的规定。

4.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.12 生产加工用水应符合 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		检 验 方 法
	麻辣型	鲜香型	
色泽	色泽淡黄,有一定光泽	色泽淡黄,有一定光泽	目测
气味	具有麻辣大头菜特有的香气	具有咸大头菜特有的香气	鼻嗅
滋味	麻辣适中,无异味,质地脆嫩	鲜香咸度适中,无异味,质地脆嫩	口偿

状态	丝状，有佐料附着，无霉斑	丝状，有佐料附着，无霉斑	目测
杂质	无肉眼可见外来杂质	无肉眼可见外来杂质	目测

4.3 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
水分, %	86.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	7.0	GB 5009.44
总酸(以乳酸计), %	1.2	GB/T 12456
铅(Pb), mg/Kg	1.0	GB 5009.33
总砷(以 As 计), mg/Kg	0.5	GB/T 5009.11
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/Kg	10	GB 5009.12

4.4 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
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
志贺氏菌	0/25g	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	0/25g	GB 4789.10

4.5 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。

4.6 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。

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 感官要求

5.1.1 色泽、状态机杂质

取一定量(50克-100克)样品放于白瓷盘中，用目测法检测其色泽、状态，有无杂质、霉变等。

5.1.2 滋、气味

取一定量(50克-100克)样品放于白瓷盘中，用玻棒搅拌样品，嗅其气味。然后取一定量于口中，反复吮啮咀嚼，品尝其滋味和质地脆嫩程度。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB/T 5009.3中直接干燥法测定。

5.2.2 食用盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

5.2.3 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定。

5.2.4 砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12食品中铅的测定方法。

5.2.6 亚硝酸盐

按GB/T 5009.33规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 大肠菌群

按GB4789.3规定的方法测定。

5.3.2 沙门氏菌

按GB4789.4规定的方法测定。

5.3.3 志贺氏菌

按GB/T4789.5规定的方法测定。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB4789.10规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定执行。



6 检验规则

6.1 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。

6.2 出厂检验

6.2.1 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。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食盐、总酸、净含量及微生物指标中的大肠菌群指标和允许短缺量。

6.3 型式检验

6.3.1 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3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。

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

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 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。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于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。

6.6 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。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【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。

7.2 包装

内包装材料是采用复合膜，应符合GB 9683规定；外包装材料是纸品盒、瓦楞纸箱，应符合GB 6534规定；塑料袋应符合QB/T 1871规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒；装卸搬运时应轻拿轻放，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、避光、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。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为12个月。



严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	威宝大头菜			
标准编号:	Q/CWB0002S-2017			
食品分类	蔬菜制品 (酱腌菜)			
严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标				
项 目	本企业标准代号及 标准名称 Q/CWB0002S-2017 《威宝萝卜》	对照标准代号 及标准名称 GB2714-2003 《酱腌菜卫生 标准标准》	对照标准代号 及标准名称 DB51/T975 《四川泡菜标 准》	对比 结果
水分,%	水分, %≤86	无	水分,%≤90.0	严于
食盐 (以 Nacl 计)	食盐 (以 Nacl 计) %≤7.0	无	食盐 (以 Nacl 计) %≤9.0	严于
总酸 (以乳酸 计) %	总酸 (以乳酸 计) %≤1.2	无	总酸 (以乳酸 计) %≤1.5	严于



单位: (盖章)

法人 (主要负责人) 签字:

2017年 6月 9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《威宝大头菜》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：(周世艺)

2017年6月9日