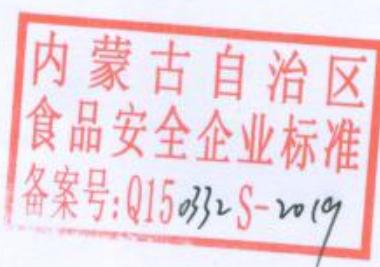


Q/NMJS

内蒙古科沁万佳食品有限公司企业标准

Q/NMJS 0011S—2019

真空软包装酸菜汆白肉



2019-09-19 发布

2019-10-11 实施

内蒙古科沁万佳食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古科沁万佳食品有限公司提出。

本标准由内蒙古科沁万佳食品有限公司起草。

本标准由内蒙古科沁万佳食品有限公司批准。

本标准主要起草人：李红玫、宋叶涵。

真空软包装酸菜余白肉

1 范围

本标准规定了真空软包装酸菜余白肉的技术要求、食品添加剂。

本标准适用于以盐渍酸白菜、猪肉等原料为主要原料，添加食用盐、鸡粉调味料、料酒、白胡椒、味噌、麻椒、味精、食品添加剂D-异抗坏血酸钠、乳酸等辅料，经选料、熟制、配料、灌装、真空包装、灭菌等工艺制成的方便菜肴真空软包装酸菜余白肉。

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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

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 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 4789.2 食品微生物学检验 菌落总数的测定

GB 4789.4 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 5461 食用盐

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 30391 花椒

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

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 盐渍酸白菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.2 猪肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 3.1.4 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.5 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.6 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 3.1.7 味噌：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.8 麻椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 3.1.9 味精：应符合 GB 2720 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	酸菜呈浅黄色、肉类呈熟制后应有的色泽。	取试样 1 袋倒入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、嗅其气味、品尝其滋味。
滋 滋味、气味	具有酸菜及白肉特有的滋味、气味，味酸爽，无异味。	
组织形态	酸菜呈丝状、熟肉呈片状，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 3 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，其中猪肉应符合 GB 2762 中肉制品规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.4 微生物限量

- 3.4.1 致病菌符合 GB 29921 中即食果蔬制品规定。
- 3.4.2 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 ^a 及限量				检 验 方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^3	GB 4789.3 平板计数法

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。

4 食品添加剂

食品添加剂D-异抗坏血酸钠、乳酸的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886. 28、GB 1886. 173的规定。

真空软包装酸菜汆白肉