鄂尔多斯市脆翠帮食品有限责任公司开胃小菜的企业执行标准

一、范围

本标准规定了开胃小菜的产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以各类新鲜蔬菜、水果、食用菌等为主要原料，经清洗、切配、调味（添加调味料、香辛料等）等工艺加工而成的开胃小菜。

二、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。

[相关食品安全国家标准编号及名称，如 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 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等]

三、产品分类

1. 按原料分类

- 蔬菜类开胃小菜：如凉拌黄瓜、木瓜、茄子、萝卜、豆角、贡菜、荷兰豆、糖拌西红柿、等。

- 水果类开胃小菜：如水果沙拉等。

- 食用菌类开胃小菜：如凉拌木耳等。

-海鲜类开胃小菜：如海蜇、海草、海带等。

2. 按口味分类

- 酸甜口味开胃小菜。

- 咸辣口味开胃小菜。

- 香辣口味开胃小菜等。

-麻辣口味开胃小菜等

四、技术要求

（一）原辅料要求

1. 原料

- 新鲜蔬菜、水果、食用菌等原料应符合相应的食品安全标准和规定，无腐烂、变质、病虫害，农药残留、重金属等污染物限量应符合 GB 2762 及相关规定。

- 原料应具有良好的色泽、气味和口感，符合其品种特性。

2. 调味料

- 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定，其氯化钠含量应不低于 97.0%。

- 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，其蔗糖分含量应不低于 99.7%。

- 食醋应符合 GB/T 18187 的规定，总酸（以乙酸计）含量应不低于 3.5 g/100mL。

- 酱油应符合 GB/T 18186 的规定，氨基酸态氮含量应不低于 0.4 g/100mL。

- 其他调味料应符合相应的食品安全标准和规定，无异味、无杂质。

3. 香辛料

- 应符合相应的食品安全标准和规定，具有正常的色泽、气味和滋味，无霉变、无虫蛀。

（二）感官要求

项目 要求

色泽 具有该产品应有的色泽，色泽均匀，有光泽

气味 具有该产品应有的气味，香气协调，无异味

口感 口感爽脆（或根据产品特点描述适宜的口感），滋味纯正，酸甜（或咸辣、香辣等）适中

形态 形态均匀，切配大小适中，无明显杂质

（三）理化指标

项目 指标

水分/（g/100g） ≤[具体数值]（根据产品类型确定）

食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤[具体数值]（根据产品口味和类型确定）

总酸（以乙酸计）/（g/100g） ≤[具体数值]（根据产品口味和类型确定，如适用于酸性调味的产品）

铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤0.2，符合 GB 2762 规定

砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤0.1，符合 GB 2762 规定

汞（以 Hg 计）/（mg/kg） ≤0.01，符合 GB 2762 规定

镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤0.05，符合 GB 2762 规定

亚硝酸盐（以 NaNO₂计）/（mg/kg） ≤20（适用于可能产生亚硝酸盐的产品，如腌制类开胃小菜）

（四）微生物指标

项目 指标

菌落总数/（CFU/g） ≤10000

大肠菌群/（MPN/100g） ≤90。

霉菌/（CFU/g） ≤100

酵母菌/（CFU/g） ≤100

致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌等） 不得检出，符合相关食品安全标准规定

（五）净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量偏差符合相关要求。

五、生产加工过程卫生要求

1. 生产加工场所应清洁卫生，符合食品生产卫生要求，有相应的消毒、更衣、防尘、防蝇、防鼠等设施。

2. 生产设备、工具应定期清洗消毒，保持清洁卫生。

3. 操作人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，洗手消毒后上岗。

4. 加工过程中应严格控制卫生条件，防止交叉污染，原料、半成品、成品应分开存放。

5. 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及相关规定，准确计量，专人负责添加，并做好记录。

6. 包装材料应符合食品安全要求，无毒、无害、无污染，具有良好的密封性和防潮性。

六、检验方法

（一）感官检验

在自然光线下，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢盘中，用肉眼观察色泽、形态，嗅其气味，品尝其口感。

（二）理化检验

水分、食盐、总酸等指标按照相关国家标准规定的方法进行检验；重金属、亚硝酸盐等指标按照相应的食品安全国家标准规定的方法进行检验。

（三）微生物检验

菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌、致病菌等指标按照相关食品安全国家标准规定的方法进行检验。

（四）净含量检验

按照《定量包装商品净含量计量检验规则》进行检验。

七、检验规则

（一）组批

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

（二）抽样

从每批产品中随机抽取不少于[具体数量]个独立包装的样品，分为两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

（三）检验分类

1. 出厂检验

- 每批产品出厂前应进行出厂检验，检验项目包括感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

- 产品经检验合格后方可出厂销售，并出具检验合格证。

2. 型式检验

- 正常生产时，每[具体时间周期]进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品投产前；

- 原料、工艺、设备有较大变化时；

- 停产半年以上，重新恢复生产时；

- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

- 国家质量监督机构提出要求时。

- 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

（四）判定规则

1. 检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格产品。

2. 微生物指标如有一项不符合要求，即判定该批产品为不合格产品，不得复检。

3. 其他指标如有不符合要求的项目，可从同批产品中加倍抽样复检，复检结果仍有一项不符合要求，则判定该批产品为不合格产品。

八、标志、包装、运输与贮存

（一）标志

1. 产品标签应符合 GB 7718 的规定，标明产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、生产企业名称及地址、联系方式、产品标准代号、贮存条件等内容。

2. 产品标识应清晰、牢固，易于识别和辨认。

（二）包装

1. 包装材料应符合食品安全要求，无毒、无害、无污染，具有良好的密封性和防潮性。

2. 包装应整洁、美观，封口严密，无破损、无渗漏。

3. 包装规格可根据市场需求确定，但应符合相关规定。

（三）运输

1. 运输工具应清洁卫生，无异味，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。

2. 运输过程中应避免剧烈震动、挤压和日晒雨淋，保持产品包装完好。

3. 运输温度应符合产品特性要求，一般宜在常温或冷藏条件下运输。

（四）贮存

1. 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的仓库内，不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

2. 贮存温度应符合产品特性要求，一般宜在常温或冷藏条件下贮存，具体温度根据产品实际情况确定。

3. 产品保质期应根据产品特性和贮存条件合理确定，并在标签上标明。在保质期内，产品应符合本标准规定的质量要求。