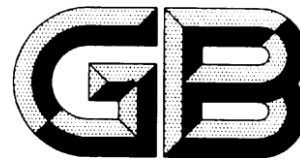


ICS 号
中国标准文献分类号
备案号



中华人民共和国国家标准

GB/T xxxxx—xxxx

酱渍菜

Pickled vegetable with soy paste

(征求意见稿)

xxxx—xx—xx发布

xxxx—xx—xx实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的规定编写。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。

酱渍菜

1 范围

本标准规定了酱渍菜的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于酱渍菜的生产、检验、销售。

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/T 191 包装贮运图示标志

GB/T 317 白砂糖

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 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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法

GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

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

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[2005]第75号）

3 术语和定义

3.1 酱渍菜 Pickled vegetable with soy paste

以新鲜蔬菜为原料，腌制成蔬菜咸坯后，经切制或不切制，再经脱水、脱盐后再经过酱或酱汁浸渍加工而成的制品。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 4.1.3 糖类：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.4 酿造酱：应该符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.5 蔬菜：应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。
- 4.1.6 坚果及其制品：应该符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.7 食用菌类及其制品：应该符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.8 食品添加剂：食品添加剂应符合 GB 2760 及其他相应的标准和有关规定。
- 4.1.9 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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
色 泽	红褐色或浅黄褐色等应有的色泽，有光泽
香 气	具有酱香气，无不良气味
滋 味	调味适中，无异味
体 态	形态均匀，无杂质，卤汁无浑浊
质 地	具有产品应有的脆、嫩质地

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	要 求
水分 (g/100g) ≤	85.0
食盐(以 NaCl 计) (g/100g) ≥	3.0
总酸(以乳酸计) (g/100g) ≤	1.5
氨基酸态氮(以 N 计) (g/100g) ≥	0.1
还原糖(以葡萄糖计) (g/100g) ≥	3.0

4.5 食品安全指标

食品安全指标应符合 GB 2714 的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005 年]75 号令的规定。

4.7 加工生产过程中的卫生需求

应符合相应国家食品安全标准的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在自然光线条件下观察容器密封情况、外观，并将内容物倒入洁净的瓷盘中,用肉眼观察其色泽及杂质,嗅其气味,尝其滋味。结果应符合 4.2 的规定。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分、食盐、氨基酸态氮按 GB/T 5009.54 规定的方法进行检验。

5.2.2 总酸按总酸测定应按 GB 5009.51 规定的方法进行检验。

5.2.3 还原糖按 GB/T 5009.7 规定的方法进行检验。

5.4 净含量负偏差检验

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

6 检验规则

6.1 组批

在原料及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取 6 瓶(袋)分别进行检验, 留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括: 净含量、感官要求、理化指标、和食品安全指标中的亚硝酸盐、大肠菌群指标。

6.3.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时, 亦应进行:

- a) 新产品投产前;
- b) 停产半年以上, 恢复生产时;
- c) 更改主要原料, 可能影响产品质量实际时;
- d) 更改关键工艺或设备, 可能影响产品质量时;
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时;
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时;
- g) 对质量有争议, 需要仲裁时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部符合本标准规定时, 则该批产品判定为合格品。

6.4.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时, 可从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时, 则该批产品判定为合格品; 复验结果仍有一项或一项以上不合格, 则该批产品判定为不合格品。

6.4.3 食品安全指标中的微生物指标不合格则不得复检。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定, 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放, 防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生, 不得与有毒、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内,不得与有毒、有污染的物品混存。
