

ICS 67.080.20

CCS X 26

备案号：

团 体 标 准

T/CCIAS X X X — X X X X

轻盐榨菜

Low Salt Zhacai

(征求意见稿)

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

中国调味品协会发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——本次为首次发布。

轻盐榨菜

1 范围

本文件规定了轻盐榨菜的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于轻盐榨菜生产、检验和销售。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GH/T 1011 榨菜
- GH/T 1012 方便榨菜
- 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第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

参照榨菜 Reference Zhacai

以GH/T 1012规定的高盐类方便榨菜[食盐含量（以氯化钠计）10~15g/100 g]作为减盐参照的榨菜。减盐比较时，食盐含量基准值为高盐类方便榨菜下限值10g/100 g。

3.2

减盐榨菜 Salt Reducing Zhacai

以榨菜为主要原料，经清洗、切分、脱盐、调味、包装等工艺加工而成，食盐含量（以氯化钠计）较参照榨菜减少25%以上的方便榨菜。

3.3

轻盐榨菜 Low Salt Zhacai

以榨菜为主要原料，经清洗、切分、脱盐、调味、包装等工艺加工而成，食盐含量（以氯化钠计）较参照榨菜减少30%以上，并且食盐含量（以氯化钠计） $\leq 5\text{g}/100\text{g}$ 的方便榨菜。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 榨菜

应符合GH/T 1011的规定。

4.1.2 其它原料

应符合国家相应的标准和有关规定。

4.2 感官特性

应符合表1规定。

表1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	具有产品正常的色泽，无异常色变
滋味及气味	具有与产品味型一致的气味及滋味，无不良气味及异味
形 态	呈丝、片、芯等形态
质 地	嫩、脆

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分, g/100 g	≤ 92
食盐含量（以氯化钠计）, g/100 g	≤ 5
总酸（以乳酸计）, g/kg	≤ 10

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定

4.5 食品安全指标

应符合GB 2714规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取混匀的榨菜0.1~0.5 kg置于白色瓷盆内，感官检验色泽、滋味及气味、形态、质地。

5.2 水分

按GB 5009.3第一法 直接干燥法。

5.3 食盐含量

按GB 5009.44规定的第三法 直接滴定法测定氯的含量，食盐含量（以氯化钠计）按公式（1）计算：

$$X_1 = X_2 \times \frac{58.5}{35.5} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X_1 ——榨菜中食盐含量（以氯化钠计），单位为g/100 g；

X_2 ——榨菜中氯含量（以氯计），单位为g/100 g；

当食盐含量 $\geq 1\%$ 时，结果保留三位有效数字；当食盐含量 $< 1\%$ 时，结果保留两位有效数字。

5.4 总酸

按GB 12456第一法 酸碱指示剂滴定法。

5.5 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法。

5.6 食品安全指标

按国家相关标准规定的方法。

5.7 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官特性、水分、食盐、总酸、大肠菌群、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求的全部项目，正常生产时，型式检验每半年一次，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。

6.3 组批

以同一天生产的同一品种的产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6包（罐），分别做感官要求、理化指标、食品安全指标检验，留样。

6.5 判定规则

6.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判该批产品为合格品。

6.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签

标签应符合GB 28050和GB 7718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及有关规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输

7.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。