

天府名品团体标准

T/SCSJXH 004—2024

泡菜

2024 - 03 - 20 发布

2024 - 03 - 20 实施

四川省市场监督管理学会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 2

5 检验规则 3

6 标志、标签、包装、运输与贮存 4

参考文献 5

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。

本文件由四川省市场监督管理学会提出、归口并解释。

本文件起草单位：吉香居食品股份有限公司、四川省川南酿造有限公司、四川省味聚特食品有限公司、全国调味品标准化技术委员会酱腌菜分技术委员会、四川省食品检验研究院、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司

本文件主要起草人：余志刚、鲍永碧、李成康、李幼筠、刘刚、陈蓉、丁勇、唐晓慧

泡菜

1 范围

本文件界定了泡菜的术语和定义，规定了技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本文件适用于“天府名品”泡菜产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 包装储运图示标志
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 12456 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泡菜

泡菜是以新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加辅料，经食用盐或食用盐水泡渍，整理、脱盐或不脱盐、脱水或不脱水、炒制或不炒制、调味或不调味、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的蔬菜制品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 新鲜蔬菜

应新鲜、无腐烂变质，符合相应质量要求的规定。

4.1.2 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

4.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.7 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.8 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 食品添加剂

应符合相应食品添加剂标准的规定。

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
色泽	具有本产品固有的色泽。	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白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、组织形态，嗅其香气，尝其滋味。
气味	具有本产品固有的香气，无不良气味。	
滋味	具有本产品固有的滋味，无异味。	
组织形态	具有本产品固有的形态，无肉眼可见外来杂质。	

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
固形物含量 ^a /%	≥65.0	GB/T 10786
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100 g）	≤5.0	GB/T 5009.54
总酸（以乳酸计）/（g/100 g）	0.2~1.5	GB 12456
过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100 g）	≤0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）	≤5.0	GB 5009.33
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /（μg/kg）	≤5.0	GB 5009.22
^a 仅适用于固液两相产品。 ^b 仅适用于含油量超过 10% 的产品。		

4.4 微生物限量

应符合 GB 29921、GB 31607 和表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^a /（CFU/g）	5	2	10	1 000	GB 4789.3
沙门氏菌 ^b /（/25 g）	5	0	0	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /（CFU/g）	5	1	100	1 000	GB 4789.10
样品的采集与处理按 GB 4789.1 执行。					
^a 不适用于非灭菌发酵型产品。 ^b 仅限于即食类的产品。					

4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告要求。

4.9 净含量

按国家市场监督管理总局令〔2023〕第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依据 JJF 1070 规定的方法检验。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅材料、包装材料需经本企业检验部门检验合格或经验证供货方提供检验合格证明方可入库。

5.2 组批

在原料、生产条件相同条件下，同一生产日期、同一品种的产品为一批。

5.3 抽样

从每批产品随机抽取样品，满足所需样品的检测数量和留样要求。

5.4 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

5.5 出厂检验

5.5.1 每批产品应进行出厂检验。

5.5.2 出厂检验项目包括：感官要求、固形物（有需要时）、食用盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

5.6 型式检验

型式检验项目包括本文件中规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。型式检验每半年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验。

- a) 停产超过 6 个月，恢复生产时；
- b) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 食品安全监管部门提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对产品质量有争议，需要诉讼或仲裁时。

5.7 判定规则

5.7.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定该批产品合格。

5.7.2 在受检样品中若发现不符合本文件规定的项目时，应对该批次留样产品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

6 标志、标签、包装、运输与贮存

6.1 标志、标签

预包装食品标签按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

6.3 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。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装混运。需冷藏的泡菜应采用冷链运输，应符合 GB 31605 的规定。

6.4 贮存

泡菜应贮存于阴凉、通风、干燥、具有防鼠防虫设施的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质同处贮存。需冷藏的泡菜应按产品要求贮存。

参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》 国家市场监督管理总局令（2023） 第70号