

T/JCBD

吉林省品牌建设促进会团体标准

T/JCBD 44—2025

“吉致吉品”辣白菜

"Jizhijipin"-spicy cabbage

2025 - 08 - 18 发布

2025 - 08 - 28 实施

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。

本文件由吉林省品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：吉林省产品质量监督检验院、吉林农业大学、长春市市场监督管理局经济技术开发区分局。

本文件主要起草人：周兰影、姜卓君、吴寒、刘婷婷、张闪闪、张琳、张超、张旭、柴竹林、宫礼、金楠、李喆、姜海洋、刘传玉、戴欣、吴桐、王玉冰、历业文、罗智全、李鹏宇、宋烨、高泽岳、赵思洋、安思雨、王文达、张旭、杨波。

引 言

辣白菜是吉林省传统特色发酵食品，拥有逾千年的历史传承。辣白菜是以优质大白菜为主料，经盐渍脱水后，配以辣椒、大蒜、生姜，辅以苹果、梨等水果提鲜，通过天然乳酸菌在低温环境下发酵而成的食品，富含多种氨基酸、维生素及矿物质等营养成分。

“吉致吉品”辣白菜团体标准是进行产品认证的主要依据，通过认证后，企业可以在产品包装标识上使用“吉致吉品”品牌标识，旨在将辣白菜推广到全国各地，树立“吉致吉品”辣白菜高品质形象。

"吉致吉品" 辣白菜

1 范围

本文件规定了“吉致吉品”辣白菜的技术要求、净含量、卫生要求、检验规则及标志、包装、贮存、运输。

本文件适用于“吉致吉品”辣白菜的生产经营活动及产品认证。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品替代
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品企业通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 41168 食品包装用塑料与铝箔蒸煮复合膜、袋
- 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》国家市场监督管理总局令第70号（2023）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

“吉致吉品”辣白菜 “Jizhijipin” – spicy cabbage

辣白菜是以优质大白菜为主料，通过天然乳酸菌在低温环境下发酵而成的食品，并符合“吉致吉品”品牌标准要求，通过“吉致吉品”品牌第三方评价认证，获得“吉致吉品”标志的辣白菜产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合有关食品标准及规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有辣白菜应有的正常色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和状态。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有辣白菜应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
组织形态	具有辣白菜应有的形态，规格均匀	
状 态	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/%	≤ 90	按GB 5009.3执行
食盐(以氯化钠计)/%	≤ 4.0	按GB 5009.44执行
总酸(以乳酸计)/%	≤ 0.8	按GB 12456执行

4.4 污染物指标

应符合表 3 要求。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
总砷(以As计)/mg/kg	≤ 0.15	按GB 5009.11执行
铅(以Pb计)/mg/kg	≤ 0.15	按GB 5009.12执行
亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)/mg/kg	≤ 8	按GB 5009.33执行

4.5 真菌毒素指标

应符合表 4 要求

表4 真菌毒素指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	1000	按GB 4789.3执行
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	—	按GB 4789.4执行
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	0	0	0	按GB 4789.10执行
^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行					

4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5 净含量

应符合《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第 70 号（2023）的要求，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

6 卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 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次。

7.2 检验规则

7.2.1 出厂检验

产品应经质量检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、大肠菌群。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。如有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- b) 原辅料质量出现大的波动时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 判定规则

7.3.1 检测结果全部项目符合标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.3.2 检验结果中有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判定该产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

8 标志、包装、贮存、运输

8.1 标志

应符合GB/T 191规定。

8.2 包装

8.2.1 包装袋选用纸塑复合材料,应符合 GB 4806.13 的规定。内包装选用复合膜、袋,应符合 GB/T28118、GB/T 41168 的规定,选用塑料材料及制品,应符合 GB 4806.7 的规定。

8.2.2 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

8.2.3 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.3 贮存

应在避光、冷藏($2^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$)条件下贮存,在清洁、干燥、阴凉、地面有防潮垫板的仓库内,不得与有毒、有异味、有腐蚀性物质混储。

8.4 运输

8.4.1 不应与有毒有害、有腐蚀性、易挥发、易发霉、有异味、发潮的货物混装运输。

8.4.2 运输途中应轻装、轻卸、防雨、防晒、防止挤压,保持包装完整。