ICS 67.080.20
CCS X 26

团 体 标 准

T/LNPC 005—2021

虾油渍菜

Liaoning Superior Products Pickled vegetable with shrimp oil

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

2021.06.25

××××－××－××发布 ××××－××－××实施

辽宁省品牌建设促进会 发布

目　　次

前言……III
1　范围……1
2　规范性引用文件……1
3　术语和定义……2
3.1……2
4　产品分类……2
4.1　传统型虾油渍菜……2
4.2　清淡型虾油渍菜……2
5　要求及检验方法……2
5.1　原辅料……2
5.2　感官要求……2
5.3　理化指标……3
5.4　污染物限量……3
5.5　微生物限量……3
5.6　食品添加剂……3
5.7　净含量……3
5.8　生产加工要求……4
6　产品检验规则……4
6.1　组批规则……4
6.2　抽样方法……4
6.3　检验分类……4
6.4　判定规则……4
7　标志、包装、运输和贮存……4
7.1　标志……4
7.2　包装……5
7.3　运输……5
7.4　贮存……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。

本文件由辽宁省品牌建设促进会提出。

本文件由辽宁省品牌建设促进会归口。

本文件起草单位：辽宁省检验检测认证中心、锦州小菜有限责任公司、锦州百合食品有限公司

本文件主要起草人：　　刘春丽、顾娜泥

本文件为首次发布。

虾油渍菜

1 范围

本文件规定了虾油渍菜的产品分类、产品要求及检验方法、产品检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于传统型虾油渍菜和清淡型虾油渍菜。

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/T 317 白砂糖
GB/T 1445 绵白糖
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 食品中农药最大残留限量
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
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
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GBT 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 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
国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]《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（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

虾油渍菜 pickled vegetable with shrimp oil

以蔬菜为主要原料，用食盐盐渍后再经虾油渍制加工而成的蔬菜制品。

[来源：SB/T 10439-2007,3.7]

4 产品分类

虾油渍菜分为以下两种类型：

4.1 传统型虾油渍菜

以蔬菜为主要原料，用食盐盐渍后再经虾酱、虾油渍制，及相应工艺加工而成不添加防腐剂的蔬菜制品。

4.2 清淡型虾油渍菜

以蔬菜为主要原料，用食盐盐渍后再经虾油渍制，及相应工艺加工而成不添加防腐剂的蔬菜制品。

5 要求及检验方法

5.1 原辅料

5.1.1 蔬菜应新鲜洁净、成熟适度，无病虫害及霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定；杏仁应大小均匀、无虫蚀、无霉变、无哈喇气，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定；原料虾为渤海湾海域的野生乌虾（俗称大麻线），应新鲜、无异味、无变质，符合 GB 2733 的规定。

5.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定；绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

5.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 虾酱、虾油应符合 GB 10133 的规定。

5.2 感官要求

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项目	指标		检验方法
	传统型虾油渍菜	清淡型虾油渍菜	
色泽	基本保持蔬菜原有的色泽	基本保持蔬菜原有的色泽，比传统型虾油渍菜（同种蔬菜）颜色稍浅	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味和气味	具有虾油特有的鲜味，香味浓郁，口感清脆，质地均匀，咸味偏重，无异味	具有虾油特有的鲜味，香味浓郁，口感清脆，质地均匀，咸味适中，比传统型虾油渍菜（同种蔬菜）清淡，无	

		异味	
形态	固液分明，无浑浊		
杂质	无正常视力可见异物		

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标（g/100g）		检验方法
	传统型虾油渍菜	清淡型虾油渍菜	
(固形物)水分	≤75	≤85	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）	≤20.0	≤10.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）	≤2.0		GB/T 12456
氨基酸态氮（以 N 计）	≥0.35		GB/T 5009.235

5.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标（mg/kg）		检验方法
	传统型虾油渍菜	清淡型虾油渍菜	
铅（以Pb计）	≤0.5		GB 5009.12
亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）	≤2		GB 5009.33

5.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌（/25g）	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
副溶血性弧菌（MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	1000	GB 4789.3平板计数法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。					

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中腌渍的蔬菜规定，禁止使用GB 2760中有限量要求的食品添加剂。

5.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量偏差检验按JJF 1070规定执行。

5.8 生产加工要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 产品检验规则

6.1 组批规则

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 抽样方法

从同一批次样品堆的4个不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于1kg，不少于10个独立包装；大包装食品（≥5kg）可进行分装取样，分装时应采取措施防止微生物污染，分装的样品盛装于用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于10个包装，且每个包装不少于100g。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品出厂前应按批进行出厂检验，检验合格后出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、 水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量等指标。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 有下列情况之一时应进行型式检验。

a) 新产品定型投产前；
b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时
d) 出厂检验结果与上次型式试验结果差异较大时；
e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.3.2.2 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

6.4 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品。如有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物项目不合格不得复检。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

标志应清晰、完整、牢固。食品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装应符合国家食品包装标准的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味。运输中防止日晒雨淋、防止虫害和有害物质的污染。装卸时要轻拿轻放，防止机械损坏。

7.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内。不同品种、规格、批次的产品分别堆垛，与地面距离高于10cm，离墙距离大于20cm，堆放高度以纸箱受压不变型为宜。