ICS 67.080.20.
CCS X 26

团 体 标 准

T/LNPC 003—2021

辽宁优品 酸菜

Liaoning Superior Products Northeast Sauerkrau

征求意见稿

2021.06.25

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

辽宁省品牌建设促进会 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
3.1 酸菜.....1
4 要求.....1
4.1 原辅料.....1
4.2 生产加工要求.....2
4.3 感官指标.....2
4.4 理化指标.....2
4.5 微生物限量.....2
4.6 食品添加剂.....2
4.7 净含量偏差.....2
5 检验规则.....2
5.1 组批和抽样.....2
5.2 出厂检验.....2
5.3 型式检验.....2
5.4 判定规则.....3
6 标志、包装、运输及贮存.....3
6.1 标志.....3
6.2 包装.....3
6.3 运输.....3
6.4 贮存.....3

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。

本文件由辽宁省检验检测认证中心提出。

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、新民市市场监管事务服务与行政执法中心、沈阳榆园食品有限公司、沈阳市成懿酱腌菜厂。

本文件主要起草人：李一峰、陈越、邢立国、殷晓明、崔芳芳、程镇。

辽宁优品　酸菜

1　范围

本标准规定了酸菜的术语和定义、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于酸菜产品。

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 2714　食品安全国家标准 酱腌菜
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 2762　食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763　食品中农药最大残留限量
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 5749　生活饮用水卫生标准
GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718　预包装食品标签通则
GB 9683　复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10786　罐头食品的检验方法
GB 12456　食品安全国家标准 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（2005）第75号《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

GB 2714界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1　酸菜

以新鲜大白菜或甘蓝为原料，加入食用盐，经微生物发酵制成的酸菜。

4　要求

4.1　原辅料

4.1.1　大白菜或甘蓝：应洁净、无污染、无黄叶、无虫蛀、无霉变、无腐烂，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
4.1.2　食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
4.1.3　生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 生产加工要求

酸菜的生产加工应符合 GB 14881 规定。

4.3 感官指标

酸菜的感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
形态	具有酸菜固有形态，脆嫩，无发粘、腐烂现象	取适量样品于白瓷盘中，目测色泽、形态、杂质，品尝滋味、质地，嗅气味。
色泽	颜色自然，叶呈淡黄色至黄褐色，帮呈半透明白色至深黄色，允许保质期内颜色略微变暗	
滋（气）味	具有酸菜固有的酸香味，酸味适宜，爽口、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.4 理化指标

理化指标及检测方法应符合表2要求。

表 2 理化指标

项目	指标要求	检验方法
固形物/质量占比 ≥	80	GB/T 10786
食盐（以NaCl计）/质量占比 ≤	3	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）/（g/100g） ≥	0.8	GB 12456的
铅（以Pb计）/（mg/Kg） ≤	0.5	GB 5009.12
亚硝酸盐（以NaNO2计）/（mg/kg） ≤	3	GB 5009.33

4.5 微生物限量

微生物限量应符合GB 2714的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760中对发酵蔬菜制品的相关规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一品种，同一规格的产品为一批，从每批产品中的不同部位随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份用于检验，一份用于备检。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品需经企业质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格、签发合格证后方可出厂销售。

5.2.2 出厂检验项目：感官要求、固形物、食盐、总酸、亚硝酸盐和净含量偏差。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准“要求”中的全部内容。

5.3.2 有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

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检验结果差异较大时；
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。

5.4 判定规则

检验结果中检验项目全部合格，判该批产品合格。如有不合格项目时，应从该批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复检，若复检结果仍不合格，则判定该批产品为不合格品。微生物项目不合格不得复检。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《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。

6.2 包装

产品内包装应符合GB 9683的规定，产品外包装物应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，装卸应轻拿轻放，严禁碰撞、挤压。产品运输时应避免日晒、雨淋、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风、良好的场所。严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。包装箱应垫离地面10厘米、离墙20厘米以上。