

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/GDNB

## 广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

### 发酵蔬菜安全卫生要求

Pickled vegetables

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省农业标准化协会 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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 发酵蔬菜安全卫生要求

## 1 范围

本文件规定了发酵蔬菜的术语与定义、质量安全要求、检验规则、标志与标签、包装、运输与贮存等。

本文件适用于预制菜的发酵蔬菜产品，不适用于散装的酱腌菜产品。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
- GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.18 食品中氟的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的测定
- GB/T 5009.28 食品中糖精钠的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- 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 5009.35 食品中合成着色剂的测定
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.97 食品中环己基氨基磺酸钠的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- 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

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范  
 JJF 定量包装商品净含量计量检验规则  
 NY/T 422 绿色食品 食用糖  
 NY/T 1040 绿色食品 食用盐  
 NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则  
 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》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**预制菜 prepared dishes**

预制菜一般是指将各种食材配以辅料，加工制作为成品或半成品，经简易处理即可食用的便捷风味菜品。

#### 3.2

**发酵蔬菜 pickled vegetable**

以新鲜蔬菜为主要原料，采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品的总称。

#### 3.3

**酱渍菜 pickled vegetable with soy paste**

蔬菜咸坯经脱盐脱水后，再经甜酱、黄酱渍而成的制品。

#### 3.4

**糖醋渍菜 sugared and vinegared vegetable**

蔬菜咸坯经脱水后，再用糖渍、醋渍或糖醋制作而成的制品。

#### 3.5

**酱油渍菜 pickled vegetable with soy sauce**

蔬菜咸坯经脱水后，用酱油与调味料、香辛料混合浸渍而成的制品。

#### 3.6

**虾油渍菜 pickled vegetable with shrimp oil**

新鲜蔬菜先经盐渍或不经盐渍，在用新鲜虾油浸渍而成的制品。

#### 3.7

**盐水渍菜 salt solution vegetable**

以新鲜蔬菜为原料，用食盐盐渍而成的湿态、半干态、干态制品。

#### 3.8

**糟渍菜 pickled vegetable with lees**

蔬菜咸坯用酒糟或醪糟糟渍而成的制品。

#### 3.9

**其他类 compound flavoring paste**

除了以上分类以外，其他以蔬菜为原料制作而成的制品。

### 4 质量安全要求

#### 4.1 原辅料要求

原辅料应为新鲜洁净、成熟适度，无病虫害及霉变的蔬菜，应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 4.2 辅料要求

##### 4.2.1 白砂糖

应符合NY/T 422的规定。

#### 4.2.2 食用盐

应符合NY/T 1040的规定。

#### 4.2.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合NY/T 392的规定。

### 4.3 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、杂质；
组织形态	具有产品应有的形态，无霉斑白膜	
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	嗅其气味，品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 4.4 理化指标

#### 4.4.1 酱渍菜、糖醋渍菜、酱油渍菜、糟渍菜

理化指标应符合表2规定。

表2 酱渍菜、糖醋渍菜、酱油渍菜、糟渍菜的理化指标

单位为 g/100 g

项目	指标				检验方法
	酱渍菜	糖醋渍菜	酱油渍菜	糟渍菜	
水分	≤85.0	≤80.0	≤85.0	≤75.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）	≥3.0	≤4.0	≥3.0		GB/T 12457
还原糖（以葡萄糖计）	≥1.0	—	—	≥10.0	GB/T 5009.7
总酸（以乳酸计）	≤2.0	≤3.0	≤2.0		GB/T 12456
氨基酸态氮（以N计）	≥0.15	—	≥0.15		GB/T 5009.54
过氧化值（以脂肪计）	≤0.25				GB 5009.227

#### 4.4.2 虾油渍菜、盐水渍菜、盐渍菜、其他类

理化指标应符合表3规定。

表3 虾油渍菜、盐水渍菜、盐渍菜、其他类的理化指标

单位为 g/100 g

项目	指标				检验方法
	虾油渍菜	盐水渍菜	盐渍菜	其他类	
水分	≤75.0	≤90.0		≤75.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计）	≤20.0	≤6.0	≥15.0	≥3.0	GB/T 12457
总酸（以乳酸计）	≤2.0				GB/T 12456
氨基酸态氮（以N计）	≥0.15	—			GB/T 5009.54
过氧化值（以脂肪计）	≤0.25				GB 5009.227

### 4.5 污染物、农药残留、食品添加剂和真菌毒素限量

应符合相关食品安全国家标准的固定，同时应符合表4规定。

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
无机砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.05	GB/T 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.2	GB 5009.12
镉（Cd）/（mg/kg）	≤0.05	GB/T 5009.15
总汞（Hg）/（mg/kg）	≤0.01	GB/T 5009.17
氟（F）/（mg/kg）	≤1.0	GB/T 5009.18
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤4.0	GB 5009.33
六六六/（mg/kg）	≤0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕/（mg/kg）	≤0.05	GB/T 5009.19
乐果/（mg/kg）	≤0.02	GB/T 5009.20
倍硫磷/（mg/kg）	≤0.02	GB/T 5009.20
杀螟硫磷/（mg/kg）	≤0.02	GB/T 5009.20
敌敌畏/（mg/kg）	≤0.02	GB/T 5009.20
马拉硫磷/（mg/kg）	不得检出（<0.03）	GB/T 5009.20
对硫磷/（mg/kg）	不得检出（<0.02）	GB/T 5009.20
甲拌磷/（mg/kg）	不得检出（<0.02）	GB/T 5009.20
苯甲酸/（g/kg）	不得检出（<0.001）	GB/T 5009.29
山梨酸/（g/kg）	≤0.25	GB/T 5009.29
糖精钠/（g/kg）	不得检出（<0.00015）	GB/T 5009.28
环己基氨基磺酸钠/（g/kg）	不得检出（<0.0002）	GB/T 5009.97
新红/（g/kg）	不得检出（<0.0002）	GB/T 5009.35
赤藓红/（g/kg）	不得检出（<0.00072）	GB/T 5009.35
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /（μg/kg）	≤5.0	GB/T 5009.22

#### 4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合表5规定。

表5 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.3平板法

<sup>a</sup>样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

4.6.2 致病菌限量应符合表6规定。

表6 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法

<sup>a</sup>样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

#### 4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令2005第75号的规定，检验方法按JJF 1070规定执行。

### 5 检验规则

产品要求应符合NY/T 1055的规定。

## 6 标志和标签

预包装产品的标志应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。外包装标志应符合GB/T 1961规定。标签应符合GB 7718的规定。

## 7 包装、运输和贮存

产品包装材料应符合GB 4806.7的要求，外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的要求。

---

