

# DBS53

## 云南省食品安全地方标准

DBS53/ ××××—××××

### 干腌菜

××××-××-××发布

××××-××-××实施

云南省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准首次发布。

# 干腌菜

## 1 范围

本标准适用于干腌菜。

## 2 术语和定义

### 2.1 干腌菜

以叶芥菜、萝卜叶等新鲜蔬菜为原料，经挑选、晾晒、清洗、漂烫（或不漂烫），添加或不添加食盐、米浆、香辛料等，发酵、干燥制成的非即食发酵蔬菜干制品。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 叶芥菜、萝卜叶：应新鲜，应符合相应的标准和有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 其他辅料：应符合相关标准和要求。

### 3.2 感官要求

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	具有相应品种应有的颜色	取适量样品放入洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察色泽、形态和杂质，闻其气味。开水冲泡或煮制后，品其滋味
气味、滋味	具有相应品种应有的气味和滋味	
状 态	具有相应品种应有的形态	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分, g/100g	≤ 17.0	GB 5009.3

### 3.4 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	检验方法
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计），mg/kg ≤	20	GB 5009.33
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

---