

ICS

A



团 体 标 准

T/OTOP-2024XX

华容盐渍芥菜

Huarong salted Mustard

(征求意见稿)

2024-xx-xx 发布

2024-xx-xx 实施

中国民族贸易促进会 发布

# 目 录

前 言 .....	2
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	3
4 技术要求 .....	4
5 检验规则 .....	5
6 标识、包装、运输及贮存.....	6
附录 A.....	7

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化标准的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担辨识专利的责任。

本文件由湖南洞庭明珠食品有限公司提出。

本文件由中国民族贸易促进会。

本文件起草单位：。。。。。

本文件主要起草人：。。。。。

# 华容盐渍芥菜

## 1 范围

本标准规定了华容盐渍芥菜的术语和定义、技术要求、检验规则、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于华容县盐渍芥菜的生产、检验。

## 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，标注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不标注日期的引用文件，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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

QB/T 4575 食品用菌种制剂

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》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**盐渍芥菜** Salted Mustard

以新鲜芥菜为主要原料，经食盐腌渍加工而成的蔬菜制品。

## 3.2

## 固形物含量 Solid Content

沥干物（固形物）质量(含油脂)占标识净含量的百分比。

## 4 技术要求

## 4.1 原辅料及食品添加剂要求

4.1.1 以生鲜的大叶芥菜或包心芥菜为原料，晾晒1~2天，含水量65%~75%，大叶芥菜抽薹约10cm，单株重量应不少于250 g；包心芥菜结球紧实，单株重量应不少于150 g；应无腐烂、无老薹、无枯黄叶；农药残留量应符合 GB 2763的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐应符合GB 2721的规定。

4.1.4 乳酸菌应符合QB/T 4575 的规定。

4.1.5 食品添加剂应符合相应食品添加剂标准的规定。

4.1.6 其他原辅料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

## 4.2 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	整体颜色均匀明亮，有光泽，呈金黄色或黄褐色	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质。闻其气味，用温水漱口后品尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，质地脆嫩，无霉变，无霉斑白膜	
滋味及气味	呈酸味，具有该产品特有的芥辣香味，无异味，无异臭	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

## 4.3 理化要求

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	0.3~1.5	GB 12456
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计）/ %	0.8~8.5	GB 5009.44

## 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.5	GB5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤10	GB 5009.33

#### 4.5 微生物限量

4.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

4.5.2 微生物限量应符合表 4 规定。

表 4 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 <sup>b</sup> /（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
a.样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。					
b.不适用于非灭菌发酵型产品。					

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 净含量与固形物含量

4.7.1 净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按 JJF1070 规定的方法检测。

4.7.2 固液两相产品，其固形物含量应符合产品明示标准要求，检验方法见附录 A。

#### 4.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

按 GB/T 30642 的规定执行。从同一批次成品中随机抽取样品，抽样数量应满足检验和留样的需求。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：净含量、固形物含量（限固液两相产品）、感官要求、总酸、氯化物、亚硝酸盐、大肠菌群。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本文件要求的全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产六个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

## 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本文件，判该批产品为合格。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本文件，判该批产品为不合格，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本文件时，应对备样复检不合格项，复检结果仍不符合本文件，判该批产品为不合格。

## 6 标识、包装、运输及贮存

### 6.1 标识

6.1.1 预包装产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 固液两相型产品，应注明固形物的含量。

6.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

### 6.2 包装

#### 6.2.1 包装材料

应符合相应食品安全标准及有关规定要求。

#### 6.2.2 包装要求

应封装严密、无渗漏、无涨袋或鼓盖。

### 6.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，不得重压，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生、不得与有毒有害、有污染的物品混运。应符合 GB 31621 的规定。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的专用仓库内，应与墙壁、地面保持适当的距离，不得与有毒、有害、有污染的物品混存。

附录 A  
(规范性附录)

## 固形物含量的检验方法

### 1 适用范围

本方法适用于固液两相盐渍芥菜产品中固形物含量的检验。

### 2 检验设备

2.1 圆筛：容积大于产品体积，用直径为 1mm 不锈钢丝编制，孔眼为 2.8mm×2.8mm（相当于 7 目圆筛），应不使产品固形物漏失，边角不得具有存留液体的结构。

2.2 秤或天平：感量为 0.01g。

### 3 检验步骤

试样打开包装后，将内容物倾倒在预先称重的圆筛上，注意不要遗漏固体碎末，分离试样中的固形物和浸泡液体，不得搅动或摇晃圆筛中的物品，筛子倾斜 17~20°，沥干 2min，将圆筛和试样沥干物一并称重。带有小配料的产品，称量沥干物时应扣除小配料。

### 4 分析结果的表述

试样中的固形物含量，按下式（1）计算：

$$X = \frac{m_2 - m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

X —— 固形物含量，%

$m_1$  —— 圆筛的质量，单位为克（g）；

$m_2$  —— 圆筛和试样沥干物（固形物）的质量，单位为克（g）；

$m$  —— 产品标识净含量，单位为克（g）；

100 —— 单位换算系数。

计算结果保留三位有效数字。