

目 次

前言

1 范围

2 规范性引用文件

3 定义

4 要求

5 检验方法

6 检验规则

前 言

本标准的 4.3、4.4、4.5、4.6 条为强制性条文，其余为推荐性条文。

本标准由湖南省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：湖南省食品质量监督检测所、华容县蔬菜协会。

本标准主要起草人：张继红、杨代明、周志锋、彭中友、齐友军。

低盐渍蔬菜

1 范围

本标准规定了低盐渍蔬菜的定义、要求、试验方法、检验规则、包装、标识、运输与贮存。

本标准适用于我省范围内生产和销售的低盐渍蔬菜。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准

- GB 191 包装贮运标志
- GB 2714 酱腌菜卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4789.23-2003 食品卫生微生物学检验 冷饮菜、豆制品的检验.*
- GB/T 5009.11-2003 食品中总砷和无机砷的测定.
- GB/T 5009.12-2003 食品中总铅的测定.
- GB/T 5009.29-2003 食品中苯甲酸、山梨酸的测定方法
- GB/T 5009.33-2003 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
- GB/T 5009.35-2003 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 5461 食用盐.
- GB 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 10221 感官检验术语.

GB/T 10456-87 辣椒干

GB/T 12456-90 食品中总酸的测定方法

GB/T 12457-90 食品中氯化钠的测定方

GB 14881 食品企业通用卫生规范

JJF 1070-2000 定量包装商品净含量计量检验规则

QB 1007 罐头食品净含量和固形物含量的测定

DB43/T 152 无公害蔬菜

国家质检总局(2005)第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

低盐渍蔬菜是以新鲜蔬菜为主要原料、经除沙去杂、腌制、脱盐、切分、调配、杀菌、灌装、封口、包装等工艺制成，食盐含量不超过8%的非即食蔬菜制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜应符合 DB43/T 152 的规定。

4.1.2 食盐应符合 GB5461 的规定。

4.1.3 干辣椒应符合 GB/T10456 的规定。

4.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	感官指标
色 泽	具有各种盐渍蔬菜应有的色泽。
滋味和气味	具有本品特有的风味，纯正爽口。
杂 质	无泥、沙、虫卵等杂质。

4.3 质量要求

质量指标应符合表 2 的规定。

表 2 质量指标

项 目	质量指标 (%)
固形物 \geq	75.0
食盐(以 NaCl 计) \leq	8.00
总酸(以乳酸计) \leq	1.50

4.4 安全要求

安全指标应符合表 3 的规定。

表 3 安全指标

项 目	质量指标 (%)
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计), mg/kg \leq	10
硝酸盐(以 NaNO_3 计), mg/kg \leq	2000
铅(以 Pb 计), mg/kg	符合 GB2714 的规定

总砷(以 As 计), mg/kg		
大肠菌群, MPN/100g		
致病菌		
苯甲酸, g/kg	≤	0.5
山梨酸, g/kg	≤	0.5
柠檬黄, g/kg	≤	0.1
日落黄, g/kg		不得检出
胭脂红, g/kg	≤	0.05
靛蓝, g/kg	≤	0.01

4.5 食品添加剂及其使用要求

4.5.1 食品添加剂应符合相关产品标准的规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 渍制小菜（即盐渍的蔬菜）的规定。

4.6 净含量短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4.7 加工卫生要求

加工场所、环境及加工过程卫生应符合 GB14881 的要求。

5 试验方法

5.1 原辅料的检验

按 4.1 条中提到的标准检验。

5.2 感官检验

取试样适量，平摊于洁净的白瓷盘中，用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法，鉴定样品外观、组织形态、气味和滋味与杂质，并按 GB10221 的规定描述。

5.3 质量要求

5.3.1 固形物

按 QB1007 的规定执行。

5.3.2 食盐

取固形物切碎，按 GB/T12457 的规定执行。

5.3.3 总酸

取固形物切碎，按 GB/T12456 的规定执行。

5.4 安全指标

5.4.1 亚硝酸盐

按 GB/T5009.33 的规定执行。

5.4.2 硝酸盐

按 GB/T5009.33 的规定执行。

5.4.3 铅

按 GB/T5009.12 的规定执行。

5.4.4 砷

按 GB/T5009.11 的规定执行。

5.4.5 大肠菌群、致病菌

按 GB/T4789.23 的规定执行。

5.4.6 苯甲酸、山梨酸

按 GB/T5009.29 的规定执行。

5.4.7 柠檬黄、日落黄、胭脂红、靛蓝

按 GB/T5009.35 的规定执行

5.5 净含量

按 JIF1070 的规定执行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

6.2 抽样方法

随机抽取 8 袋(或 4kg)产品,分成两份,每份 4 袋(或 2kg),一份检验,一份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括:感官、总酸、食盐、亚硝酸盐、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求,每 6 个月进行一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料、工艺有较大变化可能影响产品质量时;
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

6.5 判定原则

6.5.1 出厂检验或型式检验中有一项不合格时,除微生物指标外其他指标可加倍抽样对不合格项复检,以复检结果作为最终判定是否合格的依据。

6.5.2 有毒有害物质限量和微生物指标不合格时,应进行加严检验。

7 包装、标识、运输与储存

7.1 包装

7.1.1 内包装应符合 GB9681、GB9687 的要求。

7.1.2 外包装纸箱、瓦楞纸箱应符合 GB6543 的要求,并有合格证。

7.2 标志与标签

7.2.1 外包装应有防日晒、雨淋等图示标志,标志应符合 GB191 的规定。

7.2.2 标签应符合 GB7718 的规定。

7.2.3 获得食品生产许可证的企业应在食品标签上标注 QS 标志和食品生产许可证编号。

7.3 运输工具应有防日晒、雨淋设施,严禁与有毒有害易污染物混装。

7.4 储存

储存环境条件符合卫生要求。

7.5 保质期

保质期 6 个月。