

ICS 67.220.10
X 66
备案号:37209—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10756—2012

泡 菜

PAO CAI

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签、包装、运输与贮存	4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本标准主要起草单位：四川省吉香居食品有限公司。

本标准主要起草人：余志刚、伍学明、陈功、丁文军、王艳丽、颜正财。

泡 菜

1 范围

本标准规定了泡菜产品的术语和定义、原料要求、技术要求、试验方法、标签标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于符合 3.1 中规定的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2716 食用植物油卫生标准
 - GB 2720 味精卫生标准
 - GB 2721 食用盐卫生标准
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
 - 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
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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[2005]第 75 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泡菜 PAO CAI

以新鲜蔬菜等为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐或食用盐水渍制等工艺加工而成的蔬菜制品。

3.2

中式泡菜(简称泡菜) Pao cai

以新鲜蔬菜等为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐或食用盐水泡渍发酵等工艺加工而成的蔬菜制品。

3.3

韩式泡菜 Korean pickle

以新鲜蔬菜等为主要原料,添加红辣椒粉、大蒜、虾酱等选择性辅料调味,经食用盐或食用盐水处理、低温腌渍等工艺加工而成的蔬菜制品。

3.4

日式泡菜 Japanese pickle

以新鲜蔬菜等为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐或酱油或醋等渍制加工而成的蔬菜制品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 新鲜蔬菜等

应符合相应的标准和有关要求。

4.1.2 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定,其质量应符合相应的标准和有关规定。

4.1.7 其他原辅料

质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有泡菜应有的色泽,有光泽
香气	具有泡菜应有的香气,无不良气味
滋味	具有泡菜应有的滋味,无异味
体态	具有泡菜应有的形态、质地,无可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	中式泡菜	韩式泡菜	日式泡菜
固形物/(g/100 g) \geq	50		
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g) \leq	15.0	4.0	5.0
总酸(以乳酸计)/(g/100 g) \leq	1.5		

4.4 食品安全指标

应符合相应的食品安全国家标准。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

在自然光线条件下,观察容器密封情况、外观,并将内容物倒入洁净的白色瓷盘中,用肉眼观察其色泽、体态,嗅其气味,尝其滋味,其结果应符合 4.2 的规定。

5.2 理化指标检验

5.2.1 固形物

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.2.2 食盐

按 GB/T 5009.54 规定的方法测定。

5.2.3 总酸

按 GB/T 5009.54 规定的方法测定。

5.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 总则

产品由企业质检部门按本标准规定检验,合格产品方可出厂。

6.2 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.1.2 出厂检验项目为：感官、净含量、理化指标的食盐、固形物、总酸，相关法规要求的其他项目。

6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。型式检验每半年一次，有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 停产超过6个月，恢复生产时；
- b) 正式生产后，原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时。

6.3 组批

同一天生产的同一品种的产品为一批。

6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶(袋)，分别做感官、净含量、理化检验、相关法规要求的其他项目和留样。

6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准规定时判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有不符合本标准，可加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。

7 标签、包装、运输与贮存

7.1 标签

销售包装标签按GB 7718的规定执行，外包装标志应符合GB/T 191的规定；产品名称应标为“泡菜”。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，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。

7.4 贮存

泡菜应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠防虫的设施,不得与有毒、有害、有异味的物质混贮,未灭菌销售的泡菜应采用冷链保存和销售。
