

# 团体标准

T/CIFST XXX-20XX

## 老坛酸菜质量安全通用要求

General Quality and Safety Requirement for Laotan Suancai

(征求意见稿)

## 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》的规则起草。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

CIFST 团体标准征求意见稿

# 老坛酸菜质量安全通用要求

## 1 范围

本文件规定了老坛酸菜的术语和定义、产品质量要求、产品安全要求、净含量、生产加工过程、检验规则、判定规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于方便食品用老坛酸菜的生产、检验、运输和贮存。

## 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 预包装食品标签通用质量要求
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CIFST 010 老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**老坛酸菜** Laotan Suancai

以新鲜叶用芥菜或经初次盐渍发酵后的叶用芥菜为主要原料，添加或不添加辅料、老母水（酸菜母液）或乳酸菌，用传统陶瓷坛泡渍发酵而成的蔬菜制品。

## 3.2

## 老坛 Laotan

## 传统陶瓷坛

以优质黏土或高岭土为主要原料，采用传统陶坛工艺制作，外壁上釉、内壁无釉，外密封，器形颈小肚胖，有坛沿设计用于水封，整体坛身无裂纹、砂眼的泡渍发酵用容器。

## 3.3

## 老母水 old briner

## 酸菜母液

在传统陶瓷坛中添加新鲜或盐渍叶用芥菜或其他蔬菜、食盐和水，添加或不添加辅料、乳酸菌，经泡渍发酵产生的含活性乳酸菌、发酵代谢产物、蔬菜渗出的可溶性物质的混合盐水溶液。

## 4 原辅料要求

4.1 原料应新鲜完整、无腐烂、无变质，农药残留限量应符合 GB 2763 的相关要求，污染物限量应符合 GB 2762 的相关要求。

4.2 辅料应符合相应的食品标准，以及其他有关规定。

## 5 产品质量要求

## 5.1 感官质量要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官质量要求

项目	要求	检验方法
状态	组织致密，无霉变，无霉斑、白膜，无正常视力可见的异物	取适量被测样品置于白色瓷盘中，在自然光下检查其色泽、组织状态和杂质，闻气味，用温开水漱口品其滋味，咀嚼感受其口感。
色泽	酸菜呈金黄色至深黄绿色； 老母水呈微黄或浅黄色的澄清或半浊液体 <sup>a</sup>	
气味	具有发酵后特有的气味、无异味。	
滋味与质地	叶柄部位口感脆嫩，无明显老筋；叶片部位柔嫩多汁，富有韧性；咸酸味适宜，具有发酵后应有的滋味，无异味。	
<sup>a</sup> 仅适用于含老母水的老坛酸菜。		

## 5.2 理化质量指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化质量指标

项目	指标	检验方法
水分 (%)	≤ 80	GB 5009.3
总酸 (以乳酸计, %)	0.6~1.6	GB 12456
氯化物 (以 NaCl 计, %)	5.0~9.0	GB 5009.44

## 6 产品安全指标要求

### 6.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中酱腌菜的规定。

### 6.2 微生物限量

微生物限量除应符合 GB 2714 中的规定，还应符合表 3 的规定。

表 3 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	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.2
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

### 6.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜或发酵蔬菜制品的规定。

## 7 净含量

应符合JJF 1070及《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

## 8 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 T/CIFST 010 的规定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一生产线上，采用同样工艺条件，在同一班次生产的同品种产品为一个批次。

### 9.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批出厂产品应经检验，合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括净含量、感官、水分、总酸、氯化物、亚硝酸盐、菌落总数和大肠菌群。

### 9.4 型式检验

9.4.1 每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者也应进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 停产三个月及以上，恢复生产时；
- 正常生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；

- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家有关主管部门提出要求时。

9.4.2 检测项目为 4.2~4.3 及第 5 章规定的项目。

## 10 判定规则

- 10.1 检验项目全部符合本文件要求，判定为合格。
- 10.2 微生物指标有一项及以上不符合本文件要求，判定为不合格；
- 10.3 微生物以外的项目有一项及以上不符合本文件要求，可以从同批产品中加倍抽样复检，复检后符合本文件要求，断定为合格；
- 10.4 复检后仍不符合本文件要求，判定为不合格；
- 10.5 微生物以外的项目有两项及以上不符合本文件要求，判定为不合格。

## 11 标签、标志

- 11.1 预包装产品的标签应符合GB 7718的规定。
- 11.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 12 包装、运输与贮存

- 12.1 包装材料应符合相关标准以及国家有关规定。包装应封装严密、无渗漏、无胀袋(瓶)。
- 12.2 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、有污染的物品混运。
- 12.3 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有害或有异味的物品混存。