

《老坛酸菜质量安全通用要求》(征求意见稿)

编制说明

一、标准起草基本情况

芥菜作为我国各地栽培的常用蔬菜之一，年产量大。老坛酸菜是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，用传统陶瓷坛泡渍发酵而成的蔬菜制品。是中华民族传统美食，具有独特的色、香、味和组织形态，千百年来已根植于大众的饮食文化之中，是餐桌上不可或缺的美味。在方便食品中老坛酸菜使用量非常大，但缺乏专有产品质量安全标准，秉承规范老坛酸菜产品质量安全，提高行业水平，制定老坛酸菜质量安全通用要求团体标准，为传承中华传统发酵老坛酸菜提供科学的依据和标准。

本标准经中国食品科学技术学会《关于发布2022年团体标准立项计划(第四批)的通知》(中食学字〔2022〕033号)立项，项目编号ttbz-2022-010。项目启动后，起草组查阅国内外酱腌菜相关指导性文件，并梳理了国内外市场酸菜/老坛酸菜的产品现状。多次召开专家研讨会，结合企业实际生产情况，经过充分研究、讨论，形成标准征求意见稿。

二、标准的主要技术要求

标准起草过程中，基于GB 2714和SB/T 10439，以及T/CIFST 010的相关规定，坚持科学严谨、公开透明，深入调研行业现状，确定各项内容。

1. 范围

本标准适用于方便食品用老坛酸菜的生产、检验、运输和贮存。

2. 术语和定义

参照《老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范》(T/CIFST 010)，引用老坛酸菜、老坛、老母水等术语和定义。

3. 关于感官质量要求

感官质量要求主要依据GB 2714《食品安全国家标准酱腌菜》和SB/T 10439《酱腌菜》中对老坛酸菜的感官要求，主要根据方便食品用老坛酸菜的特点，突出其状态、色泽、气味、滋味与质地。

4. 关于理化质量指标及微生物指标

项目组调研了来自全国9个区域的11个厂商的产品情况，对其水分、总酸、氯化物含量、微生物限量进行测定，同时参考相似产品相关标准情况，结合老坛酸菜产品特性，从保障老坛酸菜安全，提升质量的角度，确定各项指标。

三、国内外相关法规情况

目前，我国没有《老坛酸菜质量安全通用要求》的相关标准、法规。污染物、致病菌、食品添加剂的使用等要求，均分别执行现有的食品安全国家标准：GB 2762《食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 2760《食品添加剂使用标准》。其他相关标准情况如下：GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》规定了酱腌菜的定义、感官和食品安全要求。SB/T 10439-2007《酱腌菜》规定了酱腌菜的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签等要求，侧重以理化来进行质量要求的划分。GB/T 5009.54-2003《酱腌菜卫生标准的分析方法》规定了酱腌菜卫生指标的分析方法。

国际上，ISO 24220:2020描述了泡菜（盐渍发酵蔬菜）的定义和分类，规定了盐渍发酵蔬菜的感官、理化、安全、标签、运输和贮藏的要求，并描述了对应的试验方法。规定了总酸、盐度、微生物限量及添加剂限量等指标；CODEX STAN 223-2001（泡菜食品法典），规定了总酸、盐度、矿物质含量等指标。由于老坛酸菜是我国特有产品，与国外其他泡菜有所区别。

本标准与以上标准的要求协调不冲突。

四、其他需要说明的事项

该标准发布后，与《老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范》（T/CIFST 010）互补配套，共同为规范和提升行业服务。