

ICS 67.080.20
X 26
备案号: 21774—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10439—2007
代替 SB/T 10215~10221—1994

酱 腌 菜

Pickled vegetable

2007-09-10 发布

2008-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准代替 SB/T 10215—1994《酱渍菜》、SB/T 10216—1994《盐渍菜》、SB/T 10217—1994《酱油渍菜》、SB/T 10218—1994《虾油渍菜》、SB/T 10219—1994《糖醋渍菜》、SB/T 10220—1994《盐水渍菜》、SB/T 10221—1994《糟渍菜》。

本标准与以上标准相比主要变化如下：

- 修改了标准的中文名称，标准中文名称改为《酱腌菜》；
- 按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》对标准的文本格式进行修改；
- 依据 SB/T 10297—1999《酱腌菜分类》增加了产品的分类；
- 调整了标准中的水分、食盐、总酸、氨基酸态氮、还原糖、总糖的指标；
- 加入了对食品添加剂的使用和用量的限制；
- 标准中的卫生指标依据 GB 2714《酱腌菜卫生标准》的要求；
- 对原标准的结构进行了修改，增加了生产加工过程的卫生要求和净含量要求；
- 对原标准的检验方法进行了修订，按 GB/T 5009.54《酱腌菜卫生标准的分析方法》规定的方法检验。

本标准自实施之日起以上标准同时废止。

本标准由中国调味品协会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准主要起草单位：北京六必居食品有限公司。

本标准主要起草人：李书丞、陈杰、陈宇。

本标准由中华人民共和国商务部委托中国调味品协会负责解释。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10215—1994、SB/T 10216—1994、SB/T 10217—1994、SB/T 10218—1994、SB/T 10219—1994、SB/T 10220—1994、SB/T 10221—1994；
- SB 94—1980、SB 95—1980、SB 96—1980、SB 97—1980、SB 98—1980、SB 99—1980、SB 100—1980、SB 101—1980。

酱 腌 菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜和糟渍菜。

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)或修订版均不适用于本标准，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/T 191 包装储运图示标志

GB 2714 酱腌菜卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

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年]75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

酱渍菜 pickled vegetable with soy paste

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用酱渍加工而成的蔬菜制品。

3.2

盐渍菜 salted vegetable

以蔬菜为原料，用食盐盐渍加工而成的蔬菜制品。

3.3

酱油渍菜 pickled vegetable with soy sauce

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用酱油浸渍加工而成的蔬菜制品。

3.4

糖渍菜 sugared vegetable

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用糖渍加工而成的蔬菜制品。

3.5

醋渍菜 vinegared vegetable

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用醋渍加工而成的蔬菜制品。

3.6

糖醋渍菜 sugared and vinegared vegetable

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用糖醋渍加工而成的蔬菜制品。

3.7

虾油渍菜 pickled vegetable with shrimp oil

以蔬菜为主要原料,用食盐盐渍后再经虾油渍制加工而成的蔬菜制品。

3.8

盐水渍菜 pickle

以蔬菜为原料,用盐水经生渍或熟渍加工而成的蔬菜制品。

3.9

糟渍菜 pickled vegetable with lees

以蔬菜咸坯为原料,用酒糟或醪糟经糟渍加工而成的蔬菜制品。

4 要求

4.1 主要原料和辅料

应符合相应的标准和有关要求。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 规定。

表 1 感官特性

项目	要 求								
	酱渍菜	盐渍菜	酱油渍菜	糖渍菜	醋渍菜	糖醋渍菜	虾油渍菜	盐水渍菜	糟渍菜
色泽	红褐色,有光泽	具有应有色泽	红褐色,有光泽	乳白或金黄色,有光泽	金黄或红褐色,有光泽	金黄或红褐色,有光泽	具有蔬菜的天然色泽	具有应有色泽	具有应有色泽
香气	具有酱香气,无不良气味	具有应有香气,无不良气味	具有酱油香气,无不良气味	具有应有香气,无不良气味	具有应有香气,无不良气味	具有应有香气,无不良气味	具有应有香气,无不良气味	具有应有香气,无不良气味	具有醋香气,无不良气味
滋味	无酸味,无异味	无酸味,无异味	无酸味,无异味	无酸味,无异味	无异味	无异味	无酸味,无异味	无异味	无酸味,无异味
体态	具有各种产品应有规格,厚薄均匀,无杂质,卤汁无混浊								
质地	具有各种产品特有的脆、嫩质地								

4.3 理化指标

4.3.1 酱渍菜理化指标

酱渍菜理化指标应符合表 2 要求。

表 2 酱渍菜理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	≤ 85
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤ 3
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≤ 2
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g)	≤ 0.1
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100 g)	≤ 1

4.3.2 盐渍菜理化指标

盐渍菜理化指标应符合表 3 的要求。

表3 盐渍菜理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100 g)	≤	85
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤	6

4.3.3 酱油渍菜理化指标

酱油渍菜理化指标应符合表4的要求。

表4 酱油渍菜理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100 g)	≤	85
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤	3
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≥	2
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g)	≥	0.1

4.3.4 糖渍菜理化指标

糖渍菜理化指标应符合表5的要求。

表5 糖渍菜理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100 g)	≤	70
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤	4
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≥	2
总糖(以葡萄糖计)/(g/100 g)	≥	20

4.3.5 醋渍菜理化指标

醋渍菜理化指标应符合表6的要求。

表6 醋渍菜理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100 g)	≤	80
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤	6
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≥	3

4.3.6 糖醋渍菜理化指标

糖醋渍菜理化指标应符合表7的要求。

表7 糖醋渍菜理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100 g)	≤	70
食盐(以氯化钠计)/(g/100 g)	≤	6
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≥	3
总糖(以葡萄糖计)/(g/100 g)	≥	10

4.3.7 虾油渍菜理化指标

虾油渍菜理化指标应符合表8的要求。

表 8 虾油渍菜理化指标

项 目	指标
水分/(g/100 g)	75
食盐(以氯化钠计)	20
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	2
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g)	0.3

4.3.8 盐水渍菜理化指标

盐水渍菜理化指标应符合表 9 的要求。

表 9 盐水渍菜理化指标

项 目	指标
水分/(g/100 g)	93
食盐(以氯化钠计)	9
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	2

4.3.9 糟渍菜

糟渍菜理化指标应符合表 10 的要求。

表 10 糟渍菜理化指标

项 目	指标
水分/(g/100 g)	73
食盐(以氯化钠计)	6
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	2
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100 g)	0.1
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100 g)	10

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.5 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2714 的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005年]75号令的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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瓷盘中,用肉眼观察其色泽及杂质,嗅其气味,尝其滋味。结果应符合 4.2 的规定。

5.2 理化指标检验

按 GB/T 5009.54 规定的方法检验。

5.3 卫生指标检验

按 GB/T 5009.54 规定的方法检验。

5.4 净含量负偏差检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下,同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

6.2 抽样方法

从每批产品中随机抽取 6 瓶(袋)分别进行检验,留样。

6.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.4 出厂检验

出厂检验项目包括:净含量、感官、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群等指标。

6.5 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 新产品投产前;
- b) 长期停产,恢复生产时;
- c) 正式生产中,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;
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时;
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 卫生指标不合格时判为不合格品。

6.6.2 净含量、感官、水分、食盐、总酸、氨基酸态氮、还原糖、总糖出现不合格项时,可以加倍抽样复验。复验后仍不符合本标准要求,判定为不合格品。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

本标准标签应符合 GB 7718 的规定,外包装标志还应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料

应符合食品卫生有关标准的要求。

7.2.2 包装要求

应封装严密、无渗漏、无鼓盖或无涨袋。

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、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内,不得与有毒、有污染的物品混存。