

ICS 号
中国标准文献分类号

团 体 标 准

T/CCIASXXX—XXXX

代替的团体标准号

老坛酸菜

Laotan Sour Mustard

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX发布

XXXX—XX—XX实施

中国调味品协会 发布

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》的规定和要求起草。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：……

本文件主要起草人：……

老坛酸菜

1 范围

本文件规定了老坛酸菜的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则及标签、包装、运输、贮存。
本文件适用于老坛酸菜的生产、检验和销售。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食物中水分的测定

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 预包装食品标签通则

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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

老坛酸菜 Laotan Sour Mustard

以新鲜芥菜为主要原料，经盐渍或不盐渍，添加或不添加食盐、白酒等辅料，放入洁净的陶坛中，发酵 10 天以上而成的腌渍蔬菜。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

- 4.1.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白酒：应符合 GB/T 10781.1 或 GB/T 10781.2 的规定。
- 4.1.4 芥菜：应符合 NY/T 706 的规定。
- 4.1.5 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官特性

感官特性应符合表 1 的规定。

表 1 感官特性

项 目	要 求
色 泽	呈青绿色或黄绿色。
气 味	具有乳酸菌发酵酸香气味，无异嗅。
滋 味	具有乳酸菌发酵酸香风味，无异味。
状 态	无霉变，无霉斑白膜，无肉眼可见外来杂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g) ≤	90.0
氯化物（以NaCl计）/(g/100g) ≤	9.0
总酸（以乳酸计）/(g/100g)	0.6~1.8

4.4 食品安全指标

- 4.4.1 食品安全指标应符合 GB2714 的规定。
- 4.4.2 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.5 净含量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》和国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 食品安全国家标准的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

取适量样品置于白色洁净容器中，在自然光线下，目测其色泽、组织形态，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.2.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定方法检验。

6.2.3 总酸

按 GB 12456 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、理化要求、净含量。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出进行型式检验要求时；
- g) 对质量有争议，提出仲裁时。

7.3 组批

以同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

7.4 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本标准时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签的标注内容应符合 GB 7718 、GB 28050、GB/T 191 及相关法规的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

产品应贮存于干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
