

ICS 67.080.20
X 26

团 体 标 准

T/MSAH 001—2019



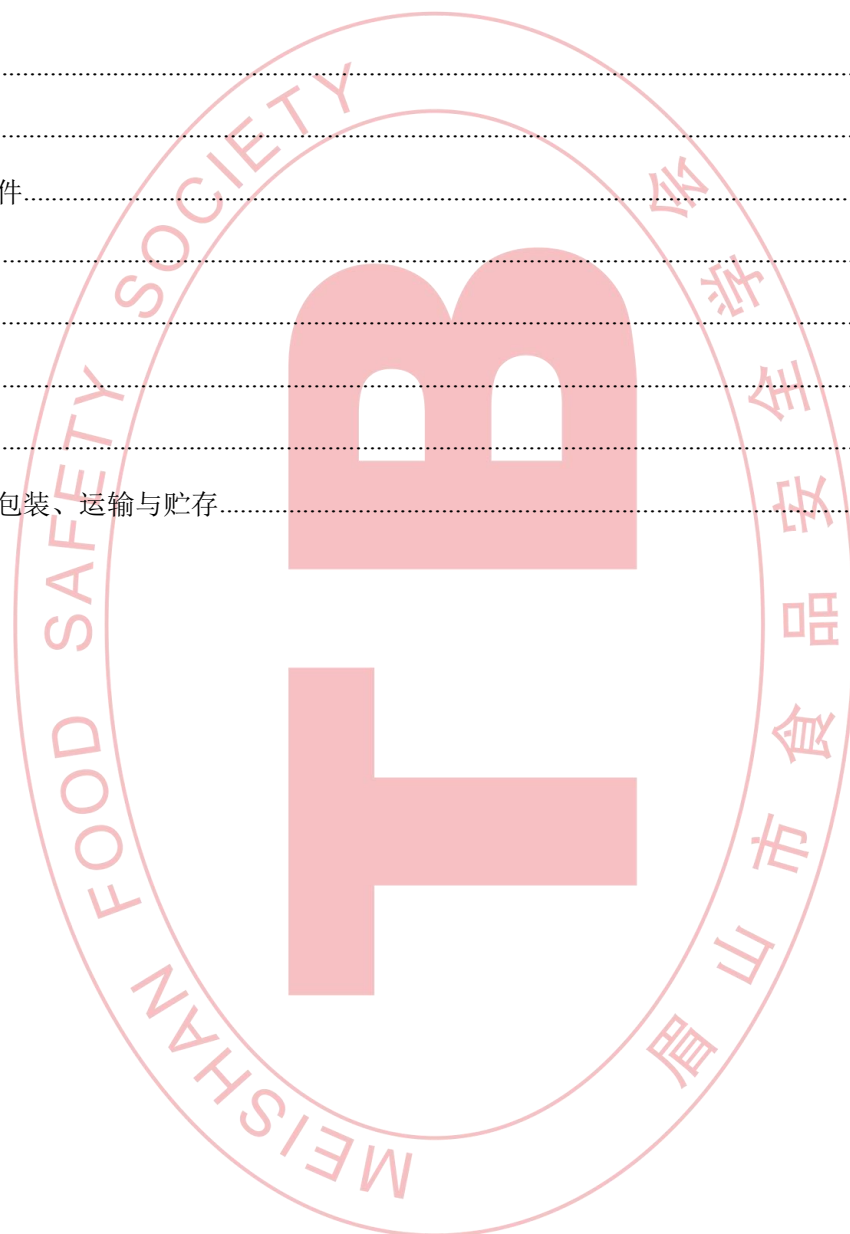
2019-12-06 发布

2019-12-06 实施

眉山市食品安全学会 发布

目 次

前 言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 分类.....	3
5 技术要求.....	3
6 检验规则.....	6
7 标志、标签、包装、运输与贮存.....	7



前 言

本标准依据GB/T 1.1 《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规则起草。

本标准为首次制定。

本标准由眉山市食品安全学会(MSAH)提出并归口。

非本标准起草单位使用本标准，需获得本标准的发布机构授权。

本标准起草单位：四川省吉香居食品有限公司、四川李记酱菜调味品有限公司、四川省味聚特食品有限公司、四川省川南酿造有限公司、眉山市食品安全学会、四川大学锦江学院、四川东坡中国泡菜产业技术研究院。

本标准主要起草人：侯为道、鲍永碧、余志刚、徐飞、万鹏、夏金川、王艳丽、刘忠、张其圣。



眉山泡菜

1 范围

本标准规定了眉山泡菜的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于符合本标准3.1中定义的产品。

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，仅所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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 食品中最大农药残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- 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 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10786 罐头食品中的检验方法
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)

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令(2005)第75号

卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知(卫办监督发(2010)65号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

眉山泡菜

眉山泡菜是四川泡菜的一种。眉山泡菜是以蔬菜为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐水或食用盐等发酵或腌渍、调味或不调味等工艺加工而成的蔬菜制品。眉山泡菜分为发酵泡菜和腌渍泡菜。

3.2

发酵泡菜

以新鲜蔬菜为主要原料,添加或不添加辅料,经预处理、食用盐水泡渍发酵或配以泡渍母液经乳酸发酵工艺为主加工制成的含活性乳酸菌的泡菜。

3.3

腌渍泡菜

以新鲜蔬菜为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐或食用盐水腌渍,整理、清洗或不清洗、脱盐或不脱盐、调味或不调味、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的泡菜。腌渍泡菜分为盐渍泡菜、调味泡菜和佐料泡菜。

3.4

盐渍泡菜

以新鲜蔬菜为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐或食用盐水盐渍,整理、清洗或不清洗、脱盐或不脱盐、脱水或不脱水、调味或不调味、灌装、杀菌或不杀菌等工艺加工制成的泡菜。

3.5

调味泡菜

以新鲜蔬菜为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐或食用盐水低浓度泡渍,高浓度腌渍储存,整理、脱盐、脱水或不脱水、炒制或不炒制、调味、灌装、杀菌等工艺加工制成的泡菜。

3.6

佐料泡菜

以新鲜蔬菜为主要原料，添加或不添加辅料，经食用盐水或食用盐盐渍，整理、脱盐或不脱盐、脱水或不脱水、炒制或不炒制、分料灌装或混合灌装、杀菌或不杀菌等工艺制成的泡菜包。配备或不配备调味包或（和）粉料包而组合成的烹调用泡菜。

3.7

调味包

以食用植物油、食用动物油脂、豆瓣酱、豆豉、辣椒、酱油、食醋、味精、食用盐、盐渍蔬菜、香辛料等的一种或多种为主要原料，添加或不添加其它辅料和食品添加剂，经预处理、配制、炒制或不炒制等加工，分料包装或混合包装而成的具备调味功能的固态、液态或半固态料包统称为调味包，不含粉料包。

3.8

粉料包

以食用淀粉、食用盐、味精等的一种或多种为主要原料，添加其它辅料和食品添加剂，经预处理、混合、包装而成的用于辅助烹饪用的粉状料包。

3.9

泡渍母液

以含有乳酸菌为主的泡菜老盐水或添加乳酸菌菌种的泡渍液为原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、赤砂糖、香辛料等，经过滤、培养或不培养制得的泡渍液。

4 分类

根据眉山泡菜主要加工工艺及食用功能分类，见表 1。

表1 眉山泡菜分类

名称	眉山泡菜			
分类	发酵泡菜	腌渍泡菜		
		盐渍泡菜	调味泡菜	佐料泡菜

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 新鲜蔬菜

应新鲜、无腐烂、无霉变，符合相应产品标准的规定。

5.1.2 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.3 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

5.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

5.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.1.6 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

5.1.7 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.1.8 食醋

应符合 GB 2719 的规定。

5.1.9 豆瓣酱

应符合 GB 2718 的规定。

5.1.10 豆豉

应符合 GB 2712 的规定。

5.1.11 辣椒

应符合 GB/T 30382 的规定。

5.1.12 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

5.1.13 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.14 食品添加剂

所用的食品添加剂的质量应符合相应食品添加剂质量标准的规定。

5.1.15 菌种

应符合卫生部办公厅关于印发《可用于食品的菌种名单》的通知（卫监督发（2010）65号）的规定。

5.2 感官要求

应符合表 2 的规定。



表2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	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、组织形态，嗅其香气，尝其滋味。
香气	具有本产品固有的香气，无不良气味	
滋、气味	具有本产品固有的滋气味，无异味	
组织形态	具有本产品固有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标						检验方法	
	发酵泡菜	腌渍泡菜						
		调味 泡菜	盐渍 泡菜	佐料泡菜				
			泡菜包	调味包	粉料 包			
固形物含量 ^a / (%)	≥	50.0		—			GB/T 10786	
水分 / (%)	≤	—		—			GB 5009.3	
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤	6.0	15.0	12.0	—		GB/T 5009.54	
总酸 (以乳酸计) / (g/100g)	≤	2.0	1.5	2.0		—	GB/T 12456	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.8					—	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤	10.0	10.0		—		GB 5009.33	
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	—		5.0			—	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g)	≤	—		0.25			—	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ^b / (μg/kg)	≤	—		5.0			—	GB 5009.22
乳酸菌数 ^c / [CFU/g(ml)]	≥	1.0×10 ⁵	—		—		—	GB 4789.35

注：a仅适用于固液两相产品。
b仅适用于含油量超过10%的产品。
c适用于发酵泡菜产品出厂检验时。

5.4 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^c / (CFU /g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^d	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^d	5	1	100 CFU/g (ml)	1000CFU/g(ml)	GB 4789.10 第二法

注：a样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。
b 仅限于灭菌即食类的产品。
c 不适用于非灭菌发酵型产品。
d 仅限于即食类的产品。

5.5 食品添加剂

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

本标准定义的发酵泡菜食品添加剂的使用应符合 GB2760 中发酵蔬菜制品的规定，腌渍泡菜的食品添加剂使用应符合 GB2760 中腌渍蔬菜的规定。

5.6 其他真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告要求。

5.9 净含量

按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》执行，依据 JJF 1070规定的方法检验。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅材料、包装材料需经本企业检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明方可入库。

6.2 组批

同一天生产同一品种的产品为一批。

6.3 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，满足所需样品的检测数量和留样要求。

6.4 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

6.4.1 出厂检验

6.4.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.4.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、固形物、食用盐、总酸、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4.2 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) 食品安全监管部门提出型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对产品质量有争议，需要诉讼或仲裁时。

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，判定该批产品合格。

6.5.2 在受检样品中若发现不符合本标准规定的项目时，应对该批次留样产品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

7 标志、标签、包装、运输与贮存

7.1 标志、标签

预包装食品标签按 GB 7718、GB 28050 的规定执行，标签应标明发酵泡菜、盐渍泡菜、调味泡菜、佐料泡菜中的类别。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。标签应标明即食类或非即食类，非即食类产品注明使用方法。

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。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装混运，需冷藏的泡菜应采用冷链运输。

7.4 贮存

泡菜应贮存于阴凉、通风、干燥、具有防鼠防虫的设施的仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质同处贮存。需冷藏的泡菜应采用冷链贮存。

