[[1]](#footnote-1)1）

贵州省卫生和计划生育委员会 发布

2020 – XX – XX实施

2020 – XX – XX发布

食品安全地方标准

独山盐酸菜

Local food safety standards- Dushan Yansuan Pickle

DBS52/XXX—2020

DB52

贵州省地方标准

ICS 67.080

1. 目 次

前言................................................................................ II

1 范围.............................................................................. 1

2 规范性引用文件.................................................................... 1

3 术语和定义........................................................................ 1

4 要求.............................................................................. 2

5 检验规则.......................................................................... 4

6 标志、包装、运输、贮存............................................................ 4

1. 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由黔南布依族苗族自治州检验检测院、独山县市场监督管理局提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：黔南布依族苗族自治州检验检测院、独山县市场监督管理局、贵州独山天元食品有限公司、独山县永兴食品有限公司。

本标准主要起草人：卿云光、黎进堂、刘易伟、余桂元、陈晓、蒋乾亮、刘宗梅、耿宁、王峰、瞿杨霞、李晨昕、黄媛、杨舒清、李伟、许倩、杨骐、张伟莹、汪裕强、刘莉俐、夏冰冰、杨家富。

食品安全地方标准 独山盐酸菜

1 范围

本标准规定了独山盐酸菜的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州省黔南州独山县及周边县（市）生产的用传统工艺制作而成的独山盐酸菜。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活用水卫生标准

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 317 白砂糖

GB/T 35883 冰糖

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（2005）第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 独山盐酸菜

以十字科青菜为主要原料，经盐渍发酵后，再配以醪糟、白糖、冰糖、辣椒、大蒜等辅料二次发酵而成的糟渍菜。

3.2 醪糟

以糯米为主要原料，采用传统固态发酵米酒生产工艺，经蒸熟、发酵而成的具有特殊风味带有微甜口感的酒酿（甜酒）。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.2 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

4.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 色 泽 | 具有产品固有色泽 | 在自然光线条件下观察容器密闭情况、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 |
| 滋味气味 | 酸甜爽口,咸辣适中,具有独山盐酸菜独特香气和滋味，无不良气味和异味 |
| 组织形态 | 质地鲜、嫩，杆茎脆爽，形状大小适中 |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 |

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 水分/（g/100g） ≤ | 80.0 | GB 5009.3 |
| 食盐（以 NaCl 计）/（g/100g） ≤ | 5.0 | GB 5009.44 |
| 总酸（以乳酸计）/（g/100g） ≤ | 2.0 | GB/T 12456 |
| 还原糖(以葡萄糖计)/（g/100g） ≥ | 2.0 | GB 5009.7 |
| 氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g） ≥ | 0.10 | GB 5009.235 |
| 亚硝酸盐（以 NaNO2 计）/（mg/kg） ≤ | 20 | GB 5009.33 |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 | GB 5009.12 |

4.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | | | | 检验方法 |
| n | c | m | M |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | 1000 | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |
| a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 | | | | | |

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070 的规定进行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一品种、同一天生产的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 2 kg 样品（不少于 8 个独立包装），将样品平均分为 2 份，其中 3/4 作检验样品，另 1/4 作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，经检验合格附检验合格证方能出厂。出厂检验项目：感官、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量。

5.3.2 型式检验

本标准 4.2～4.6 为型式检验项目，型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 新产品试制鉴定时；

b) 原料、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品性能时；

c) 连续停产三个月以上恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 质量监督管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

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。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物指标不得进行复验。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品的包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品包装材料卫生标准要求，封装应严密，不得泄漏。

6.3 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

6.4 贮存

贮存时应保持干燥、通风、防污染，应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留存通道。仓库周围应无异味污染。产品入库储存应实行先进先出原则，应按品种分别存放，防止挤压等损伤。

DBS52/XXX—2020

1. 1） [↑](#footnote-ref-1)