中华人民共和国行业标准

盐渍菜

SB/T 10216—1994

1　主题内容与适用范围

本标准规定了盐渍菜的技术要求，检验规则，检验方法，包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以蔬菜为主要原料，用食盐经腌渍而成的蔬菜制品。

2.　引用标准

GB 2714—1981　《酱腌菜卫生标准》

GB 2760—1986　《食品添加剂使用卫生标准》

GB 7718—1987　《食品标签通用标准》

GB 2721—1981　《食盐卫生标准》

3.　技术要求

3．1　感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表　1

项　　目	指　　标
色　泽	具有盐渍菜固有的色泽
香　气	具有盐渍菜之香气
滋　味	纯正爽口、咸度适当，无异味
体　态	整齐、规格大小一致、厚薄均匀、无杂质
质　地	质脆

3．2　理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表　2

项　　目			指　　标		
水分	%	≤	干态	半干态	湿态
			40.00	65.00	80.00
食盐（以氯化钠计）	%	≥	8.00		
砷（以砷计）mg/kg		≤	0.5		
铅（以铅计）mg/kg		≤	1.0		
食品添加剂			按 GB 2760—1986 规定执行		

3．3　微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表　3

项　　目	指　　标
大肠菌群近似值，个/100 克　≤	30
致病菌	不得检出

3．4　保质期和保存期

各种瓶装盐渍菜保质期十二个月，保存期十八个月，各种袋装、盒装盐渍

中华人民共和国国内贸易部 1994—03—17 发布　　1994—06—01 实施

菜保质期六个月，保存期九个月。

4　检验规则

按照 SB/T 10214—1994《酱腌菜检验规则》执行。

5　检验方法

理化检验按照 SB/T 10213—1994《酱腌菜理化检验方法》执行。

微生物检验按 GB 5009·54《酱腌菜卫生标准的分析方法》执行。

6　包装

6．1　小包装材料、容器均需整洁，无破损，符合卫生要求。

6．2　外包装应采用纸箱或塑料箱，内衬隔间。

7　标志

7．1　内包装标志按 GB 7718—1987《食品标签通用标准》执行。

7．2　外包装应标明产品名，生产单位、数量及包装箱规格尺寸。

8　运输

8．1　运输工具应保持清洁，不得与有害有毒物品混运。

8．2　运输及装卸时应轻拿轻放，注意震动，严禁重压、碰撞、挤压、倒置、雨淋。

9　贮存

成品严禁露天堆放，库内应保持清洁、干燥、通风、不得与有害、有毒物品同库存放。

附加说明：

本标准由国内贸易部工业司提出。

本标准由中国酿造学会蔬菜加工学组起草。

本标准主要起草人章善生、佘庆颐、顾秀兰、阎学孟。

本标准由中国酿造学会蔬菜加工学组负责解释。

中华人民共和国国内贸易部 1994—03—17 发布　　1994—06—01 实施