

中华人民共和国行业标准

酱油渍菜

Vegetables Pickled in Soy Sauce

SB/T 10217—1994

1 主题内容与适用范围

本标准规定了酱油渍菜的技术要求，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，经盐渍成蔬菜咸坯后，再用酱油或酱油与调味料、香辛料混合液经浸渍而成的蔬菜制品。

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》
- GB 2761—1986 《食品中黄霉毒素 B₁ 允许量标准》
- GB 2717—1981 《酱油卫生标准》

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	浅红褐色或棕褐色
香 气	具有酱油渍菜之香气
滋 味	咸淡、鲜甜适口
体 态	规格大小一致，厚薄均匀、无杂质
质 地	脆、嫩

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 % ≤	80.00.00
食盐（以氯化钠计） % ≤	12.00
氨基酸态氮（以氮计） % ≤	1.00
总酸（以乳酸计） % ≥	0.20
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
黄曲霉毒素 B ₁	按 GB 2761—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
各种瓶装酱油渍菜保质期十二个月, 保存期十八个月, 各种袋装、盒装酱油渍菜保质期为六个月, 保存期为九个月。
- 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。
- 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称, 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 运输及装卸时应拿轻放, 防止震动, 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、余庆颐、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。