

中华人民共和国行业标准
糖醋渍菜

SB/T 10219—1994

1 主题内容与适用范围

本标准规定了糖醋渍菜的技术要求，检验规则，检验方法，包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于蔬菜咸坯脱盐、脱水后，经糖渍、醋渍或糖醋渍而成的蔬菜制品。

2. 引用标准

- GB 13104—1991 《白糖卫生标准》
- GB 2719—1981 《食醋卫生标准》
- 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》

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	乳白、金黄色或红棕色，有光泽
香 气	香气正常
滋 味	纯正、无异味
体 态	整齐、规格大小一致，厚薄均匀、无混浊、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		
	糖渍菜	醋渍菜	糖醋渍菜
水分 % ≤	60.00	80.00	70.00
食盐（以氯化钠计） % ≤	4.00	2.00	2.00
总酸（以乳酸计） % ≤	1.00	2.00	2.00
全糖（以葡萄糖计） % ≥	30.00		20.00
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

各种瓶装糖醋渍菜保质期为十二个月, 保存期为十八个月。

各种袋盒装糖醋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 小包装材料及容器均需整洁, 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 运输及装卸时应轻拿轻放, 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。