中华人民共和国行业标准

糟渍菜

SB/T 10221—1994

1　主题内容与适用范围

本标准规定了糟渍菜的技术要求，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咸坯为原料，用酒糟或醪糟经糟渍而成的蔬菜制品。

2.　引用标准

GB 13104—1991　《白糖卫生标准》

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	具有该产品应有的色泽
香　气	具有酯香气，无不良气味
滋　味	纯正、适口、无异味
体　态	整齐、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	%	≤	72.00
食盐（以氯化钠计）	%	≥	6.00
总酸（以乳酸计）	%	≤	1.80
氨基酸态氮（以氮计）	%	≥	0.10
还原糖（以葡萄糖计）	%	≥	10.00
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

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

致病菌	不得检出

3．4　保质期和保存期

各种瓶装糟渍菜保质期为十二个月，保存期为十八个月。

各种袋装、盒装糟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，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、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