

ICS 67.080.20
X 26
备案号:21776—2007

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1011—2007
代替 GH/T 1011—1998

榨 菜

Pickled mustard tubers

2007-09-21 发布

2008-01-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本标准是对 GH/T 1011—1998《榨菜》的修订,主要修订内容如下:

- 删去了定义中的榨菜、叶柄、飞皮、黑斑、烂点、棉花包、硬壳菜、老筋、胖袋,新增了青菜头术语解释;
- 取消了产品分类中的包装分类、规格、负偏差;
- 规定了榨菜腌制用盐的要求;
- 规范了感官要求,省去了部分过细的规定;
- 合并了涪式、浙式榨菜理化指标,调整了理化指标中的水分、含盐量、总酸。

本标准自实施之日起代替 GH/T 1011—1998。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:重庆市涪陵区榨菜管理办公室、重庆市涪陵榨菜(集团)有限公司、重庆市涪陵辣妹子集团公司、重庆市涪陵绿洲食品有限公司、浙江宁波铜钱桥食品菜业有限公司、浙江宁波雨云蔬菜公司。

本标准主要起草人:杜全模、张源发、向瑞玺、汤勇、万绍碧、沈立钊、陈亦贺、张国明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GH/T 1011—1998。

榨 菜

1 范围

本标准规定了榨菜的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以茎瘤芥的瘤茎(青菜头)为原料,经特定工艺腌制而成的未经切分的榨菜。也适用于方便榨菜的原料。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB 2714 酱腌菜卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 11671 果、蔬罐头卫生标准

GB/T 12456 食品中总酸的测定方法

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

JJF 1070—2005 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令第75号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

青菜头

茎瘤芥的瘤茎。

3.2

空心菜

内部有空腔的榨菜。

4 产品分类

4.1 涪式榨菜

涪式榨菜是经风干脱水、腌制、压榨等工艺制成的榨菜。

4.2 浙式榨菜

浙式榨菜是经盐脱水、腌制、压榨等工艺制成的榨菜。

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 青菜头

选用近圆球形、扁圆球形或纺锤形的青菜头。

5.1.2 食盐和其他辅料

应使用不加碘的食用盐,其质量应符合 GB 5461 的要求,包装和标签的配料表中应标注未加碘食用盐。

其他辅料应符合国家相应的标准和规定。

5.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要 求	
	涪式榨菜	浙式榨菜
色泽	菜块微黄色,辅料色泽正常,不发暗、不变褐	菜块黄绿色,辅料色泽正常,不发暗、不变褐
滋味	具有风干脱水榨菜特有的鲜香味及其辅料固有的滋味,无异味	具有盐脱水榨菜的鲜香味及其辅料固有的滋味,无异味
形态	菜块呈近圆球形、扁圆球形或纺锤形,肉质肥厚,菜块表面呈皱纹,辅料分布均匀。空心菜个数总量不超过 5%	菜块呈近圆球形、扁圆球形或纺锤形,肉质肥厚,菜块表面呈皱纹,辅料分布均匀。空心菜个数总量不超过 5%
质地	具有风干脱水榨菜特有的嫩、脆	具有盐脱水榨菜的嫩、脆

5.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤ 85.0
含盐量(以氯化钠计)/%	≤ 15
总酸(以乳酸计)/%	≤ 1.0

5.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2714 的规定,听装、瓶装榨菜应符合 GB 11671 的规定。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

净含量按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 试验方法

6.1 感官要求

取混匀的榨菜样品 1 kg~2 kg 置于白色瓷盆内,用感官检验色泽、滋味、形态、质地。

6.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的直接干燥法测定。

6.3 含盐量

按 GB/T 12457 规定的方法测定。

6.4 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

6.5 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

6.6 卫生指标

6.6.1 总砷、铅、亚硝酸盐

按 GB/T 5009.54 规定的方法检验。

6.6.2 微生物指标

按 GB/T 4789.3、GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.26 规定的方法检验。

6.7 净含量偏差

按 JJF 1070—2005 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次生产的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 抽样单位

成品库内按批抽样,抽样单位以坛(箱)计。

7.2.2 抽样方法

抽样以批为单位,应自每批产品的上、中、下层,中心和边部分别抽取样坛(箱)。开坛(箱)后,在坛(箱)内上、中、下层分别抽取一定数量的样品,按四分法对角取样,最后缩分至留取的小样 3 kg~5 kg,分成 2 份。从其中 1 份样品中随机抽取 1 kg~2 kg 做感官检验,其余样品做理化指标、卫生指标检验。

抽样坛(箱)数按式(1)计算,结果以整数计,小数点后四舍五入。

$$S = \frac{\sqrt{N}}{5} \dots\dots\dots(1)$$

式中:

S——抽样坛(箱)数;

N——被检榨菜坛(箱)数。

7.3 出厂检验

7.3.1 出厂前应经厂质量检验部门逐批检验并签发合格证。

7.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、净含量、含盐量、水分、总酸、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- a) 正常生产每半年检验一次;
- b) 更改主要原辅材料或关键工艺时;

GH/T 1011—2007

- c) 停产半年后,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) 国家质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准,判为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验中的感官指标和理化指标中的含盐量、总酸、水分及净含量若有不合格项目,允许加倍抽样复检,复检合格判为合格产品。

7.5.1.3 微生物指标若有不合格,不得复检,并判为不合格产品。

7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准,判为合格产品。

7.5.2.2 型式检验项目中如感官指标、理化指标及净含量、食品添加剂若有不合格项目,允许加倍抽样复检,复检合格判为合格产品。

7.5.2.3 微生物指标不合格,不得复检,并判为不合格产品。

8 包装、标志、运输和贮存

8.1 包装

包装材料和容器应符合国家食品卫生要求的规定,封口严密,打包牢固。

8.2 标志

标签应符合 GB 7718 的规定,外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

在运输过程中不得与有毒、有害、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、暴晒、雨淋。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内,不得露天存放。

保质期自生产之日起不得低于6个月。
