

团 体 标 准

T/CIFST 011—2023

老坛酸菜质量安全通用要求

General requirements for quality and safety of Laotan Suancai

2023-03-06 发布

2023-03-06 实施

中国食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、中国标准化研究院、湖南省农业科学院农产品加工研究所、北京市农林科学院农产品加工与食品营养研究所、上海康识食品科技有限公司、湖南克明味道食品股份有限公司、余姚市国先食品有限公司、湖南华隆酸菜有限公司、湖南开口爽食品有限公司。

本文件主要起草人：陈功、刘文、付复华、赵晓燕、李恒、邓维琴、张岩、邹昕、何强、张斐、付天宇、沈新欣、李嘉诚、周志锋。

老坛酸菜质量安全通用要求

1 范围

本文件规定了老坛酸菜的术语和定义,原辅料要求,产品质量要求,产品安全要求,净含量,生产加工过程,检验规则,判定规则,标签、标志,包装、运输与贮存。

本文件适用于方便食品用老坛酸菜的生产、检验、运输和贮存。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CIFST 010 老坛酸菜生产质量安全控制与管理技术规范
- 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(2005)第75号令]

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

老坛酸菜 Laotan Suancai

以新鲜叶用芥菜或经初次盐渍发酵后的叶用芥菜为主要原料,添加或不添加辅料、老母水(酸菜母液)或乳酸菌,用传统陶瓷坛泡渍发酵而成的蔬菜制品。

3.2

老坛 Laotan**传统陶瓷坛**

以优质黏土或高岭土为主要原料,采用传统陶瓷工艺制作,外壁上釉、内壁无釉,外密封,器形颈小肚胖,有坛沿设计用于水封,整体坛身无裂纹、砂眼的泡渍发酵用容器。

3.3

老母水 old briner**酸菜母液**

在传统陶瓷坛中添加新鲜或盐渍叶用芥菜或其他蔬菜、食盐和水,添加或不添加辅料、乳酸菌,经泡渍发酵产生的含活性乳酸菌、发酵代谢产物、蔬菜渗出的可溶性物质的混合盐水溶液。

4 原辅料要求

4.1 原料应新鲜完整、无腐烂、无变质,农药残留限量应符合 GB 2763 的相关要求,污染物限量应符合 GB 2762 的相关要求。

4.2 辅料应符合相应的食品标准,以及其他有关规定。

5 产品质量要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
状态	组织致密,无霉变,无白膜,无正常视力可见的异物	取适量被测样品置于白色瓷盘中,在自然光下检查其色泽、组织状态和杂质,闻其气味,品其滋味,咀嚼感受其口感
色泽	酸菜呈金黄色至深黄绿色;老母水为呈微黄或浅黄色的澄清或半浊液体 ^a	
气味	具有发酵后特有的气味,无异味	
滋味与口感	叶柄部位口感脆嫩,无明显老筋;叶片部位柔嫩多汁,富有韧性;咸酸味适宜,具有发酵后应有的滋味,无异味	
^a 仅适用于含老母水的老坛酸菜。		

5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/%	≤ 85	GB 5009.3
总酸(以乳酸计)/%	0.6~1.6	GB 12456
氯化物(以 NaCl 计)/%	≤ 9.0	GB 5009.44

6 产品安全要求

6.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中对酱腌菜的规定,其中亚硝酸盐限量应符合表 3 的规定。

表 3 亚硝酸盐限量

项目	指标	检验方法
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)/(mg/kg)	\leq 20	GB 5009.33

6.2 微生物限量

6.2.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中对即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定。

6.2.2 微生物限量除应符合 GB 2714 的规定,还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^2	10^3	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^3	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

6.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中对腌渍蔬菜或发酵蔬菜制品的规定。

7 净含量

应符合 JJF 1070 及《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 生产加工过程

应符合 GB 14881 和 T/CIFST 010 的规定。

9 检验规则

9.1 组批

同一生产线上,采用同样工艺条件,在同一班次生产的同品种产品为一个批次。

9.2 抽样

每批随机抽取样品,数量满足检验和留样的需要。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批出厂产品应经检验,合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括净含量、感官要求、水分、总酸、氯化物、亚硝酸盐、菌落总数和大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 每半年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者亦须进行型式检验:

——新产品投产前;

——停产三个月及以上,恢复生产时;

——正常生产中,原料、加工工艺或生产条件有较大变化,可能影响产品质量时;

——出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

——监管部门提出要求时。

9.4.2 检测项目为第5~7章规定的项目。

10 判定规则

10.1 检验项目全部符合本文件要求,判定为合格。

10.2 微生物项目有一项及以上不符合本文件要求,判定为不合格。

10.3 微生物以外的项目有一项及以上不符合本文件要求,可以从同批次产品中加倍抽样复检,复检结果全部符合本文件要求,判定为合格;复检结果仍存在一项及以上不符合本文件要求的项目,判定为不合格。

11 标签、标志

11.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

11.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

12 包装、运输与贮存

12.1 包装材料应符合相关标准和国家有关规定。包装应封装严密,无渗漏、无胀袋(瓶)。

12.2 产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生,不得与有毒、有污染的物品混运。

12.3 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内,不得与有毒、有害或有异味的物品混存。