

ICS 67.080.20

X 26

# 团 体 标 准

T/MSAH 004-2023



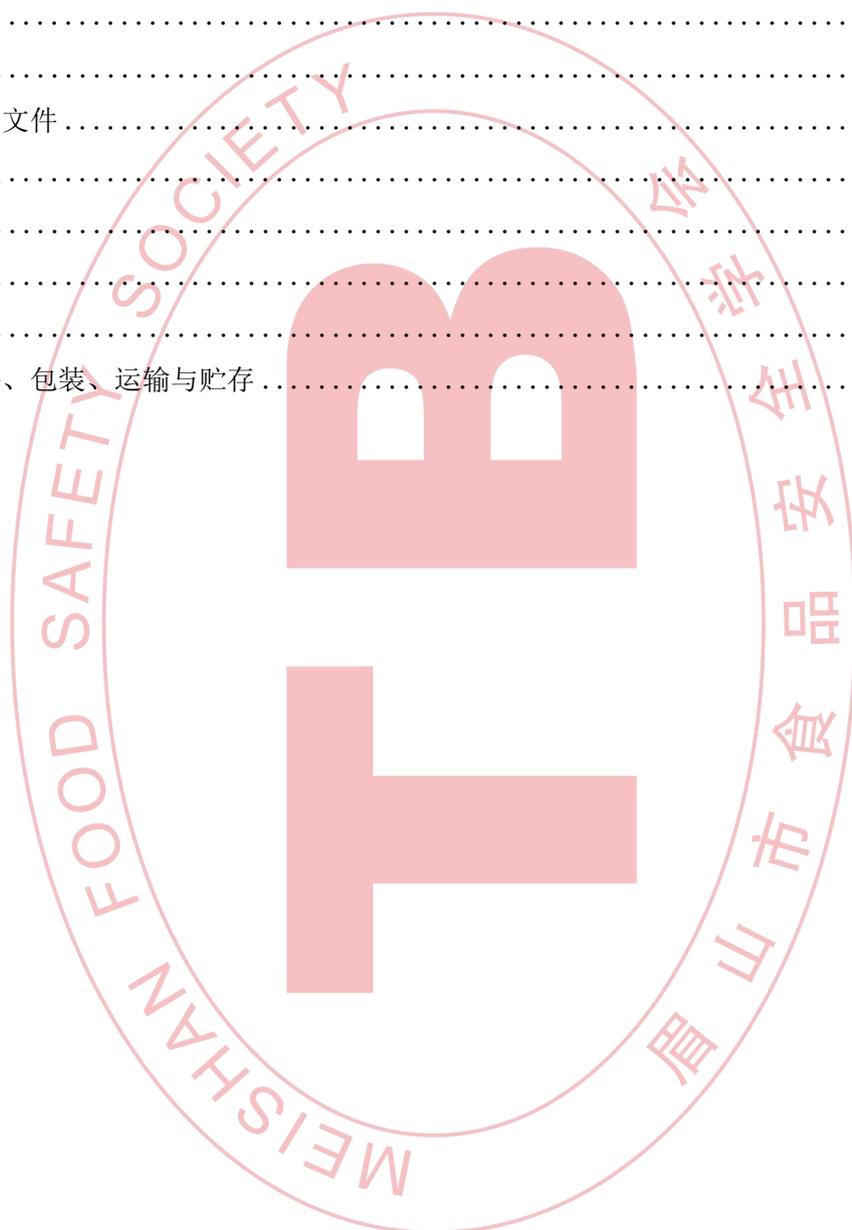
2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

眉山市食品安全学会 发布

# 目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 分类.....	3
5 技术要求.....	3
6 检验规则.....	6
7 标志、标签、包装、运输与贮存.....	7



## 前 言

本文件参照GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、DBS51/ 002《食品安全地方标准 酸菜类调料》、DB51/T 1069《四川泡菜生产规范》以及团体标准T/MSAH 001《眉山泡菜》，并结合眉山老坛酸菜产品特性，依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本文件为首次制定。

本文件由眉山市食品安全学会提出并归口。

非本文件起草单位使用本标准，需获得本文件的发布机构授权。

本文件起草单位：四川李记酱菜调味品有限公司、四川老坛子食品有限公司、眉山职业技术学院、四川李记乐宝食品有限公司、眉山竹香园食品有限公司、眉山市产品质量监督检验所、眉山市食品药品检验检测中心、四川大学锦江学院、眉山市食品安全学会。

本文件主要起草人：徐 飞、何 强、白秀群、刘天全、周至均、李国斌、何艳平、李 博、方 杰、唐晓慧、李杉杉、周志平、张海涛、张 凯、胡 刚、赖兴悦、刘 忠。

本文件技术审查专家：张立实、兰 真、许 毅、杜宝佺、鲍永碧。



# 眉山老坛酸菜

## 1 范围

本文件规定了眉山老坛酸菜的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于符合本文件3.1中定义的眉山老坛酸菜（含即食类和非即食类）。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 4789.35 食品安全国家标准 食品微生物学检验 乳酸菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
GB/T 37029 食品追溯 信息记录要求  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
QB/T 1222 普通陶器  
DBS51/ 002 食品安全地方标准 酸菜类调料  
DB51/T 1069 四川泡菜生产规范  
国家市场监督管理总局令【2023】第 70 号《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【2009】第 123 号《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 眉山老坛酸菜

以新鲜叶用芥菜为主要原料，经过或不经过食用盐水或食用盐盐渍，添加或不添加辅料，配以食用盐水或泡渍母液，采用传统陶瓷坛泡渍一定周期而成的调味或不调味的蔬菜制品。眉山老坛酸菜分为发酵老坛酸菜和腌渍老坛酸菜。

#### 3.2 发酵老坛酸菜

以新鲜叶用芥菜为主要原料，经预处理，添加或不添加辅料，配以食用盐水或泡渍母液，采用传统陶瓷坛以乳酸发酵工艺为主制成的含活性乳酸菌的蔬菜制品。根据食用方法分为即食类和非即食类，可用于佐餐或调味等。

#### 3.3 腌渍老坛酸菜

以新鲜叶用芥菜为主要原料，经过或不经过食用盐水或食用盐盐渍，添加或不添加辅料，配以食用盐水或泡渍母液，采用传统陶瓷坛泡渍一定周期，再添加或不添加辅料、食品添加剂，经过相应加工工艺为主的单件包装或多件包装而成的蔬菜制品。根据产品特性可以以老坛酸菜为主，配备或不配备调味料包或（和）粉料包组合而成。根据食用方法分为即食类和非即食类，可用于佐餐或调味等。

#### 3.4 调味料包

以两种或两种以上的调味料为原料，添加或不添加植物油、食用动物油脂及其它辅料、食品添加剂，经过预处理、配料、炒（或熬）制或不炒（或熬）制、灌装、杀菌或不杀菌，分料包装或混合包装而成的调味料包，不含粉料包。

#### 3.5 粉料包

以食用淀粉、食用盐、味精等的一种或多种为原料，添加或不添加其它辅料、食品添加剂，经预处理、混合、包装而成的用于辅助烹饪用的粉状料包。

#### 3.6 泡渍母液

以含有活性乳酸菌为主的泡菜老盐水或添加乳酸菌菌种的泡渍液为原料，添加或不添加食用盐、食

糖、香辛料等，经过滤、培养或不培养制得的泡渍液。

### 3.7 老坛（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而成，内壁无釉，内外壁光滑、洁净，整体无裂纹、砂眼的泡渍发酵用容器。

## 4 分类

根据眉山老坛酸菜主要加工工艺分为发酵老坛酸菜和腌渍老坛酸菜。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料

#### 5.1.1 新鲜叶用芥菜

应新鲜、无腐烂、无霉变、无杂质，污染物限量和农药残留符合 GB 2762、GB 2763 等规定。

#### 5.1.2 植物油

应符合GB 2716的规定。

#### 5.1.3 味精

应符合 GB 2720 的规定。

#### 5.1.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

#### 5.1.5 食用动物油脂

应符合GB 10146的规定。

#### 5.1.6 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

#### 5.1.7 香辛料

应符合 GB/T 15691 的规定。

#### 5.1.8 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

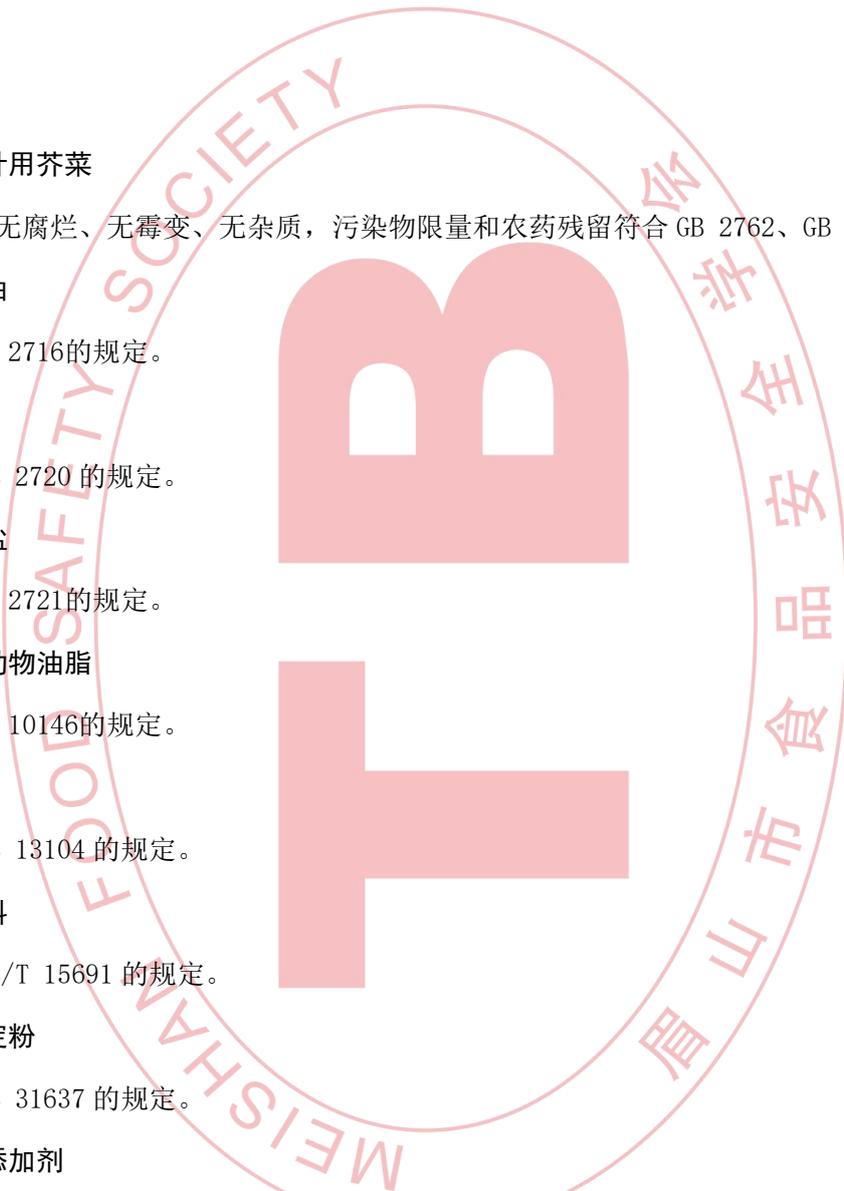
#### 5.1.9 食品添加剂

使用食品添加剂的质量应符合相应食品添加剂的食品安全标准。

#### 5.1.10 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 5.1.11 菌种



应符合国家卫生健康委的公告（2022）第4号关于《可用于食品的菌种名单》的规定。

#### 5.1.12 其它辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 5.1.13 食品追溯 信息记录要求

应符合国家相关法律法规及 GB/T 37029 的规定。

#### 5.1.14 老坛（传统陶瓷坛）

应符合 GB 4806.1、GB 4806.4和 QB/T 1222的相关要求。

### 5.2 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
色泽	具有本产品应有的色泽	在自然光线条件下，观察容器密封情况、外观，取适量内容物置于洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、组织形态，嗅其气味，尝其滋味。
香气	具有本产品应有的香气，无不良气味	
滋、气味	具有本产品应有的滋气味，无异味	
组织形态	具有本产品应有的形态，无肉眼可见外来杂质	

### 5.3 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	
	发酵老坛酸菜	腌渍老坛酸菜				
		老坛酸菜	调味料包	粉料包		
固形物含量 <sup>a</sup> / (%)	≥	50.0	—		GB/T 10786	
水分 / (g/100g)	≤	—		15.0	GB 5009.3	
食用盐（以 NaCl 计） / (g/100g)	≤	12.0		—	GB 5009.44	
总酸（以乳酸计） / (g/100g)	≤	1.5	3.0	—	GB 12456	
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤	0.5		1.0	1.0	GB 5009.12
总砷 <sup>b</sup> （以 As 计） / (mg/kg)	≤	—		—	0.5	GB 5009.11
无机砷 <sup>b</sup> （以 As 计） / (mg/kg)	≤	—		0.1	0.1	GB 5009.11
亚硝酸盐 <sup>c</sup> （以 NaNO <sub>2</sub> 计） / (mg/kg)	≤	10.0		—		GB 5009.33
酸价 <sup>de</sup> （以脂肪计）(KOH) / (mg/g)	≤	—		5.0	—	GB 5009.229
过氧化值 <sup>d</sup> （以脂肪计） / (g/100g)	≤	—	0.25		—	GB 5009.227
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>f</sup> / (μg/kg)	≤	—	5.0		—	GB 5009.22

表 2 (续)

<p><sup>a</sup> 仅适用于固液两相产品。</p> <p><sup>b</sup> 检验检测时，可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量时，不必测定无机砷，否则，需再测定无机砷。</p> <p><sup>c</sup> 仅适用于含腌渍蔬菜产品。</p> <p><sup>d</sup> 仅适用于添加动植物油类产品。</p> <p><sup>e</sup> 不适用于添加酱腌菜、发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（食醋、酸度调节剂等）产品。</p> <p><sup>f</sup> 仅适用于原辅料使用花生、辣椒、豆瓣酱、豆类及豆制品的产品。</p>
--

#### 5.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>c</sup> / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>d</sup>	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>d</sup> (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的分析与处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

<sup>b</sup> 仅限于腌渍老坛酸菜即食类产品。

<sup>c</sup> 不适用于非灭菌发酵型产品。

<sup>d</sup> 仅限于即食类产品。

#### 5.5 乳酸菌数

应符合表4的规定。

表 4 乳酸菌数

项目	指标	检验方法
乳酸菌数 <sup>a</sup> / (CFU/g)	≥ 10 <sup>5</sup>	GB 4789.35

<sup>a</sup> 仅适用于发酵老坛酸菜产品出厂检验时。

#### 5.6 食品添加剂

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

本文件定义的发酵老坛酸菜食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中发酵蔬菜制品的规定，腌渍老坛酸菜的食品添加剂使用应符合 GB 2760 中腌渍的蔬菜的规定。

#### 5.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 5.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 5.9 农药残留限量

应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告要求。

## 5.10 净含量

按国家市场监督管理总局令(2023)第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行,依据 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

# 6 检验规则

## 6.1 原辅料检验

原辅材料、包装材料需经企业检验部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明方可入库。

## 6.2 组批

以同批原料、同一配料、同一生产线于同一班次生产的同品种、同规格产品为一批。

## 6.3 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品,满足所需样品的检测数量和留样要求。

## 6.4 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

### 6.4.1 出厂检验

#### 6.4.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.4.1.2 出厂检验项目包括:感官要求、固形物、水分、食用盐、总酸、亚硝酸盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、乳酸菌数、净含量。(根据不同类产品特性做相应项目的检验)。

### 6.4.2 型式检验

型式检验项目包括本文件 5.2、5.3、5.4、5.5、5.6、5.10 中规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。(根据不同类产品特性做相应项目的检验)。型式检验每年不少于一次,有下列情况之一,亦应进行型式检验。

- a) 停产超过 6 个月,恢复生产时;
- b) 正式生产后,原料产地变化或改变生产工艺,可能影响产品质量时;
- c) 食品安全监管部门提出型式检验要求时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 对产品质量有争议,需要诉讼或仲裁时。

## 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时，判定为合格。

6.5.2 在受检样品中若发现不符合本文件规定的项目时，应对该批次留样产品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得进行复检。

## 7 标志、标签、包装、运输与贮存

### 7.1 标志、标签

预包装食品标签按 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定执行，标签应标明发酵老坛酸菜和腌渍老坛酸菜的类别，标明即食类或非即食类，非即食类产品注明使用方法。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

### 7.3 运输

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。产品不得与有毒、有害、有污染的物品混装混运，需冷藏的产品应采用冷链运输。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、通风、干燥、具有防鼠防虫的设施的仓库中，贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质同处贮存。需冷藏的产品应按照标识温度进行贮存。