

ICS

备案号:



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ××××××—201×

## 泡菜

PAO CAI

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 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 .....	1
4 技术要求 .....	2
5 试验方法 .....	3
6 检验规则 .....	3
7 标签、包装、运输与贮存 .....	4

## 前 言

本标准依据GB/1.1-2009的规定编写。

本标准为首次制定。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

# 泡菜

## 1 范围

本标准规定了泡菜产品的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输与贮存。本标准适用于符合本标准3中规定的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 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 第75号令

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 泡菜 Pao cai

以蔬菜等为主要原料，添加或不添加辅料，经食用盐或食用盐水渍制等工艺加工而成的蔬菜制品。

#### 3.1.1 中式泡菜 Pao cai, 简称泡菜

以蔬菜等为主要原料，添加或不添加辅料，经食用盐或食用盐水泡渍、调味或不调味等工艺加工而成的蔬菜制品。

#### 3.1.2 韩式泡菜 Korean pickle

以蔬菜等为主要原料，添加红辣椒、大蒜、虾酱、鱼露等选择性辅料调味，经食用盐或食用盐水处理、腌渍等工艺加工而成的蔬菜制品。

#### 3.1.3 日式泡菜 Japanese pickle

以蔬菜等为主要原料，添加或不添加辅料，经食用盐或酱油或醋等渍制加工而成的蔬菜制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料

#### 4.1.1 蔬菜等

应符合相应的标准和有关要求。

#### 4.1.2 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

#### 4.1.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

#### 4.1.4 味精

应符合GB 2720 的规定。

#### 4.1.5 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.1.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760规定，其质量应符合相应的标准和有关规定。

#### 4.1.7 其他原辅料

质量应符合相应的标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有泡菜应有的色泽，有光泽
香气	具有泡菜应有的香气，无不良气味
滋味	具有泡菜应有的滋味，无异味
体态	具有泡菜应有的形态、质地，无肉眼可见外来杂质

### 4.3 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		
	中式泡菜	韩式泡菜	日式泡菜
食用盐(以氯化钠计) / (g/100g) ≤	15.0	7.0	
总酸(以乳酸计) / (g/100g) ≥	0.1		

### 4.4 食品安全指标

按国家相关标准执行。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

在自然光线条件下，观察容器密封情况、外观，并将内容物倒入洁净的白色瓷盘中，用肉眼观察其色泽、体态，嗅其气味，尝其滋味，其结果应符合4.2的规定。

#### 5.2 理化指标检验

##### 5.2.1 食用盐

按GB/T 5009.54规定的方法测定。

##### 5.2.2 总酸

按GB/T 5009.54规定的方法测定。

#### 5.3 净含量检验

按JJF 1070规定的方法执行。

### 6 检验规则

6.1 产品由企业质检部门按本标准规定检验，合格产品方可出厂。

#### 6.2 检验类别

检验分为出厂检验和型式检验。

##### 6.2.1 出厂检验

6.2.1.1 每批产品应进行出厂检验。

6.2.1.2 出厂检验项目至少为：感官、净含量，理化指标的食用盐、总酸。

##### 6.2.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目和相关法规要求的其他项目。型式检验每半年一次，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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 对质量有争议，需要仲裁时；

#### 6.3 组批

同一天生产同一品种的产品为一批。

## 6.4 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取样品，分别做感官、净含量、理化检验、相关法规要求的其他项目和留样。

## 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标准规定时判为合格品。

6.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有不符合本标准，可加倍抽样复检。复检后仍不符合本标准，判为不合格品。

## 7 标签、包装、运输与贮存

### 7.1 标签

销售包装标签按 GB 7718、GB 28050 的规定执行，外包装标志应符合 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。

### 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，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

### 7.4 贮存

泡菜应贮存于阴凉、通风、干燥、防鼠防虫的设施，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮。需冷藏的泡菜应采用冷链保存、销售。

---