

ICS 67.080.20
X 26



体 标 准

T/ZZB 1295—2019



2019 - 11 - 05 发布

2019 - 11 - 30 实施

浙江省品牌建设联合会

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 基本要求	2
5 技术要求	3
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输和贮存	6
9 质量承诺	6



前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由浙江蓝箭万帮标准技术有限公司牵头组织制定。

本标准主要起草单位：杭州萧山党山酱萃食品有限公司。

本标准参与起草单位：浙江省农业科学院、杭州富鼎检测有限公司、杭州钱江蔬菜食品有限公司、杭州老胡子食品有限公司、杭州红景酱品有限公司、浙江银河食品有限公司、杭州市萧山区农业农村局、杭州市萧山区瓜沥镇农业农村办公室、杭州市萧山区供销合作联社、杭州市萧山区蔬菜加工行业协会、杭州萧山党山萝卜干专业合作社（排名不分先后）。

本标准主要起草人：马国荣、刘大群、张寿正、陈志明、傅婷婷、陈叶爱、韩长来、沈玉兴、单高峰、沈光恒、彭易加、朱东曙、王建明、周郑君。

本标准评审专家组长：陈小珍。

本标准由浙江蓝箭万帮标准技术有限公司负责解释。



萧山萝卜干

1 范围

本标准规定了萧山萝卜干的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及质量承诺。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的地理标志产品保护规定范围内的，以“一刀种”萝卜为原料，经风脱水工艺加工而成的萧山萝卜干。

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/T 317 白砂糖
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- 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 5009.33 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/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB/T 5461 食用盐
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19907 地理标志产品 萧山萝卜干
- 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 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
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《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102号(2007) 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

GB/T 19907—2005界定的及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了GB/T 19907—2005中的部分术语和定义。

3.1

萧山萝卜干 xiaoshan luobogan

以在GB/T 19907—2005第3章范围内生产并符合本标准规定的新鲜的“一刀种”萝卜为原料，在地理标志产品保护范围内经风脱水特定的工艺加工而成的萝卜干。

3.2

“一刀种”萝卜 raphanus sativus L.Yidaozhong

萧山地方品种。单株叶12~15片，叶丛较小而直立，青绿色；肉质根圆柱形，长13 cm~17 cm，横径4 cm~5 cm，单个重100 g~150 g，皮色全白；具有肉质结实、干物质含量高且皮层厚实等适宜腌制的特性。

[GB/T 19907—2005, 4.2]

3.3

风脱水型萧山萝卜干 wind dehydrated xiaoshan luobogan

新鲜萝卜采用寒冷干燥的自然风脱水的特定工艺加工制成的萧山萝卜干。

4 基本要求

4.1 自然环境

萝卜干所用的原料种植基地自然环境应符合GB/T 19907的要求。

4.2 栽培技术

萝卜干所用的原料栽培技术应符合GB/T 19907的要求。

4.3 研发能力

生产企业根据客户不同需求，具备研发不同风味的萝卜干。

4.4 原辅料要求

4.4.1 原料应采用符合本标准栽培技术要求的、地理保护区域范围内种植的“一刀种”萝卜。原料应新鲜，外观呈圆柱形，表皮光滑，无机械伤、病虫斑、畸形、黑心、糠心、冰松，具有萝卜固有的色泽、滋味。

4.4.2 从不同蔬菜基地收获的原料萝卜，应具有由第三方有资质单位出具的农残检验合格的检测报告。原料应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.4.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定的一级及以上精制盐的要求。

4.4.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的优级及以上要求。

4.4.5 其它辅料应符合相关食品安全要求。

4.5 工艺及装备

- 4.5.1 应具清洗、风脱水、腌制、拌料、包装、杀菌等生产设施和设备。
- 4.5.2 应在冬季弱阳光下采用“三晒三腌”工艺，并符合 GB/T 19907 的工艺要求。
- 4.5.3 应采用巴氏杀菌工艺。
- 4.5.4 应具备生产过程中废水处理相关设施和设备。

4.6 检验检测

应对过程产品的感官、巴氏杀菌的中心温度等进行检测。

5 技术要求

5.1 感官

感官应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
质地、口感	柔嫩适口，咸中带甜，富有回味
滋、气味	呈本产品固有的醇香味，无异味
形态	条形均匀，肉质厚实
色泽	棕黄色至棕褐色，有光泽。
杂质	无肉眼可见外来物

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	要 求
水分/(g/100 g)	55.0~65.0
食盐(以 NaCl 计)/(g/100 g)	5.0~7.5
总酸(以乳酸计)/(g/100 g)	≤ 0.6
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	≤ 10
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
农药残留限量	应符合 GB 2763 的规定

5.3 微生物限量

- 5.3.1 致病菌应符合 GB 29921 和 GB 2714 中即食果蔬制品（含酱腌菜）的规定。
- 5.3.2 微生物限量还应符合表 3 规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	0	10
志贺氏菌(/g)	5	0	0	—

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂的品种和使用量除符合 GB 2760 的规定外，还应符合表 4 的规定。

5.4.2 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

表4 食品添加剂限量

项 目	要 求
苯甲酸(以苯甲酸计)/(g/kg)	不得检出
山梨酸(以山梨酸计)/(g/kg)	不得检出

5.5 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，检验方法按JJF 1070规定测定。

6 试验方法

6.1 感官要求

样品取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 样品处理

样品不少于500 g，将样品全部捣碎，均匀混合，再二次取样检测各理化指标。

6.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.3 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

6.2.4 总酸

按GB/T 5009.54规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.7 亚硝酸盐

按GB 5009.33规定的方法测定。

6.2.8 其它污染物

按相关食品安全国家标准规定的方法测定。

6.2.9 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 致病菌

按GB 29921规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3中第二法 大肠菌群平板计数法规定的方法测定。

6.3.3 志贺氏菌

按GB 4789.5规定的方法测定。

6.4 净含量

按国家质检总局（2005）第75号令的规定进行检验。

7 检验规则

7.1 组批、抽样

7.1.1 组批

以同种加工工艺、同一班次、同一包装线生产的同一规格产品为一个批次。

7.1.2 抽样

按批号随机抽样，瓶（袋）装产品抽样量不少于4箱，每箱抽取（5~10）瓶（袋），总量不少于3kg；坛装产品至少抽取6坛，样品总量不少于3kg，各坛随机取样（去掉坛口部分）。抽取样品分成2份，一份作检验用，一份作备样。净含量检验抽样按《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品需逐批检验，检验合格后，附产品合格证方能出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目为感官要求、水分、食用盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群、净含量、标签。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检测应从出厂检验合格的产品中抽取，正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2.2 型式检验项目应包含技术要求中的全部项目。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部符合本标准要求，则判本批产品合格。

7.3.2 感官要求和微生物指标中有不合格项目时，则判本批产品不合格，且不得复检。

7.3.3 除感官要求、微生物指标以外检验结果有不合格项时，允许加倍抽样对该项目复检一次，以复检结果为准，若仍不合格，则判定该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718和国家质量监督检验检疫总局第102号(2007)《食品标识管理规定》和第123号(2009)《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定，产品营养标签应符合GB 28050的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应清洁、无破损，所有包装材料均应符合国家食品安全要求。包装时应封口严密，不得有裂口、通底破袋或重叠封口现象。

8.2.2 外包装采用符合GB/T 6543规定的单瓦楞或双瓦楞纸箱。纸箱底部粘合剂粘牢，上下用封箱带粘。外包装用纸箱或塑料周转箱，附产品质量合格证。

8.3 贮存

成品严禁露天堆放，应存放在清洁、干燥、阴凉、通风的库房内，不得与有害、有毒物品混存。

8.4 运输

8.4.1 运输工具必须清洁、卫生、干燥，备有防雨、防晒设施，注意轻装、轻卸、勿重压；严禁与有害物质和有损产品质量的物品混装运输。

8.4.2 产品在装卸运输时应轻拿轻放，不准抛扔，严禁重压、碰撞、挤压、倒置。

9 质量承诺

- 9.1 产品具有可追溯性，应追溯到供应商和生产批次。
- 9.2 保质期内，客户提出的合理诉求和疑问，利用电话、微信、邮件、互联网平台等途径及时给予技术支持。对于产品质量有异议的，生产商应在 24 h 内作出响应，并及时为客户提供服务和解决方案。
- 9.3 对于客户非食品安全质量方面问题，在不影响二次销售的情况下，生产企业应接受 7 d 无理由退货。
-

