

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团 体 标 准

T/HNSZA XXXX—2026

预制湘菜 酸菜小笋

Pre-cooked Hunan cuisine-Pickled vegetables with Bamboo shoots

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

湖南省食品质量安全技术协会 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 原料要求 1

5 加工技术要求 2

6 产品要求 2

7 检验规则 3

8 标志、标签、包装、运输、贮存 4

参考文献 5

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖南湘典食品有限公司提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化委员会归口。

本文件涉及知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：湖南湘典食品有限公司、浏阳掌中勺食品有限公司、浏阳市湘鸿农业科技发展有限公司、广电计量检测（湖南）有限公司、湖南农业大学食品科技学院。

本文件主要起草人：张鹏飞、邹陶、张杏玲、罗丰、吴聪、娄爱华

本文件为首次制定。

预制湘菜 酸菜小笋

1 范围

本文件规定了预制湘菜 酸菜小笋的原料要求、加工技术要求、产品要求、检验规则、标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于预制湘菜 酸菜小笋的生产、流通。

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 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- DBS 43/010 食品安全地方标准 预制菜生产卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制湘菜

以肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、食用菌及其制品、藻类及其制品、蔬菜及其制品、豆类及其制品为主要原料，经初加工、腌制或发酵、熟制等工艺加工而成，食用前需加热的湘菜制品。

注：按熟制调味程度细分为再烹菜和免烧菜两类。

3.2

酸菜小笋

以可食小笋为主料，酸菜等为配料，经烫漂或脱盐等预处理，通过离心脱水、拌料、包装、杀菌等工艺制成的须再烹调后方可食用的盐渍蔬菜。

4 原料要求

- 4.1 小笋：应以毛竹、水竹等常见小径级鲜竹笋为主要原料，经剥壳、预煮（脱涩）等预处理或盐渍处理。不得使用纤维木质化严重、有苦涩异味的笋种。鲜笋应符合 GB 2763、GB 2762 及相关规定，盐渍笋应符合 GB 2714 及相关规定。
- 4.2 酸菜：应以叶用芥菜为主要原料加工而成的酱腌菜，色泽呈黄褐色或青黄色，质地脆爽，无糜烂，具有酸香风味，应符合 GB 2714 及相关规定。
- 4.3 食盐应符合 GB 2721 及相关规定。
- 4.4 味精应符合 GB 2720 及相关规定。
- 4.5 生产用水应符合 GB 5749 及相关规定。
- 4.6 香辛料应符合 GB/T 15691-2026 及相关规定。
- 4.7 其他原辅料及添加剂应符合相应国家标准及其公告规定。

5 加工技术要求

5.1 工艺流程

原料→烫漂→脱水→拌料→包装→杀菌→成品
 ↘脱盐↗

5.2 关键工艺操作要点

5.2.1 预处理

原料净菜处理。酸菜去除老菹、异物、糜烂部分；小笋需重点注意去除夹带的硬质笋衣、异物、糜烂及病虫害斑点等原料。

5.2.1.1 烫漂，剥壳的鲜笋在 90-100℃ 热水（或饱和蒸汽）中杀青处理后，以流动饮用水冷却至笋体中心温度 25℃ 以下。

5.2.1.2 脱盐，将分切后的盐渍笋和酸菜分别过水脱盐至食盐含量 5% 以下。

5.2.2 脱水

将脱盐后的酸菜和小笋分别脱去明水。

5.2.3 拌料

将脱水后的小笋和酸菜按比例进行混合（小笋的含量比例不低于 50%），加入其他辅料拌匀。

5.2.4 包装

按规格要求，将拌匀的物料装袋并真空封口。

5.2.5 杀菌

产品在 90-100℃ 热水中杀菌 20-30 分钟，快速冷却至室温或冷藏温度。

6 产品要求

6.1 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	酸菜叶呈淡黄色至深黄褐色，菜菹部分微黄色或褐绿色，小笋呈现乳白色、淡黄色或自然的黄褐色，有光泽感，整体呈色均匀自然	依据 GB 2714 的方法要求，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
组织形态	酸菜组织致密，质地脆嫩，用手触摸有韧感和弹性，无糜烂。笋体饱满，形态完整，质地脆嫩、爽口，有一定的韧性和弹性，无糜烂	
滋味、气味	具有特有的纯正酸香，无异味、无异嗅	

杂质	无正常视力可见的外来异物	
----	--------------	--

6.2 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/(g/100g)	≥80	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	0.5~1.5	GB 5009.44
总酸(以乳酸计)/(g/kg)	≥0.5	GB 12456

6.3 微生物要求

应符合GB 2714及相关规定。

6.4 安全要求

6.4.1 污染物限量

铅应符合表3规定，其他污染物应符合GB 2762及相关规定。

表3 理化指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计)/mg/kg	≤0.2	GB 5009.12

6.4.2 食品添加剂

不得使用防腐剂及人工着色剂，其他食品添加剂应符合GB 2760及相关规定。

6.5 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881与DBS 43/010的规定。

6.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一品种、同一产线(设备)、同一生产日期的产品为一批。

7.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足出厂检测或型式检验项目需要，以及留样的需要。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经检验合格后方可出厂

7.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、亚硝酸盐、小笋含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准要求的全部项目。

7.4.2 正常生产时每年不少于一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上，恢复生产时；

e) 国家行政主管部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验项目全部合格，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）不合格时，对不合格项目从该批次留样中取样复测，复测合格则判该批产品合格；如复测仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品的包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及公告的要求。

8.2.2 外包装应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输与贮存

8.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

8.3.2 常温产品需放于阴凉干燥条件下，冷藏产品应在 0℃~4℃冷链条件下贮存、运输。

8.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第70号（2022）《定量包装商品计量监督管理办法》
-

《预制湘菜 酸菜小笋》团体标准（征求意见稿）

编制说明

一、制定的背景和意义

1.1 产业现状

湘菜作为中国八大菜系之一，以其独特的香、辣、鲜风格风靡全国。近年来，随着消费者对方便、快捷、标准化餐饮需求的增长，预制湘菜产业迎来了快速发展期。“酸菜小笋”作为一道具有鲜明湖南地方特色的家常菜肴，集“酸、脆、鲜、辣”于一体，市场接受度高，需求旺盛。

酸菜小笋一方面是以单独菜品供应给消费终端，另一方面是作为酸菜鱼、米粉浇头、快餐料理包的配料销售，是B端餐饮的增长主力。浏阳预制菜产业园的“酸菜小笋”就曾被列为代表性的年菜产品。根据统计推算，湖南预制菜酸菜小笋的年产值规模约在5-8亿元，属于正在起量的潜力单品。

1.2 立项背景

1.2.1 政府不断出台对预制食材产业及湘菜产业发展的相关扶持政策，为产业的迅猛发展提供了契机

湖南省政府发布的《关于加快推进预制菜产业高质量发展的意见》，提出了明确的发展目标，并配套了实质性举措：将预制菜纳入乡村振兴基金重点投向，并且政府全力支持制定全产业链相关团体标准并给予奖励政策（计划出台团体标准30项以上）。长沙市作为预制湘菜企业的主要集聚地，印发了《长沙市推动预制菜产业高质量发展行动方案》提供了园区集聚和爆品培育等方面的政策支持。同时，为确保产业特色和品质保障，政府对预制食材冷链系统的建设专门给予了相关的专项资金奖补支撑。

1.2.2 当前本产业或行业的标准现状及需解决的问题

当前针对“酸菜小笋”这一特定预制菜品，尚无国家、行业或地方标准。各企业多参照GB 2714《酱腌菜》或自行制定的企业标准进行生产，导致产品在原料要求、工艺定义、感官特征、理化指标等方面存在差异，产品质量参差不齐。制定本标准旨在为该产品的生产、检验和销售提供明确的技术依据，终结市场乱象，保护消费者权益和守法企业的积极性。

1.2.3 必要性

针对上述问题，尤其是标准缺失的核心痛点，制订《预制湘菜 酸菜小笋》团体标准显得尤为迫切和必要。

填补标准空白、打造品牌核心竞争力的需要（标准需要）：

制订高于国家标准的团体标准，能够率先抢占品质高地。通过打造“预制湘菜”公共品牌，可以形成技术壁垒和品牌差异化，让“预制湘菜”在市场上以更高的品质辨识度脱颖而出，支撑品牌溢价，是强化地理标志品牌内涵的关键举措。

规范市场秩序、引领技术创新的需要（市场需要）：

标准为市场监管提供了技术依据，能有效遏制以次充好、无序竞争的乱象，规范产品类别，正确适应 GB2760、GB2762 等国标，合理进行生产许可类别管理，保护守法企业和消费者的权益，塑造“预制湘菜”的整体品牌形象和产业规模化、规范化发展。

标准是产业提质升级的“牛鼻子”。一个科学、先进、适用的团体标准，能够引导企业优化工艺、提升品质，推动整个产业从“量”的扩张向“质”的提升转变。

拓展高端市场、实现可持续发展的需要（高质量发展需要）：

统一的标准是产品进入大型商超、连锁餐饮、电商平台等主流渠道的“通行证”。它有助于建立消费者信任，降低交易成本，为“酸菜小笋”乃至“预制湘菜”开拓更广阔的市场空间铺平道路。

综上所述，预制湘菜酸菜小笋产业正处于从“有”到“优”、从“大”到“强”转型升级的关键时期。其发展虽具规模与基础，但受限于产业链条较短、品牌溢价不足、市场秩序待规范等挑战，而核心标准的缺失是这些问题背后的一个重要症结。

因此，及时制订并推行《预制湘菜 酸菜小笋》团体标准，是突破产业发展瓶颈、引领产业迈向标准化、品牌化和高端化的战略支点。这不仅是产业内部提质增效的内在要求，也是巩固和扩大“预制湘菜酸菜小笋”市场竞争力、实现可持续发展的必然选择。通过标准引领，打造预制湘菜品牌口号，筑牢坚实的技术根基和持久的市场生命力。

为推动预制湘菜酸菜小笋从数量增长向质量提升转型的良性发展与品牌影响，在湖南省食品质量技术安全协会的指导下，湖南湘典食品有限公司牵头组织浏阳掌中勺食品有限公司、浏阳市湘鸿农业科技发展有限公司、广电计量检测（湖南）有限公司、湖南农业大学食品科技学院等企业和单位一起参与制定预制湘菜酸菜小笋团体标准。于 2025 年 8 月份在湖南省食品质量技术安全协会的组织下，召开了相关产品标准的研讨会，各团标参与企业、第三方检测机构等单位参加了情况汇报。湖南省食品质量安全技术协会依据协会的《团体标准管理办法》，组织酸菜小笋生产相关企业、相关立项专家组，于 2025 年 11 月 19 日在长沙召开了立项讨论会，并通过了《预制湘菜 酸菜小笋》团体标准立项，确定了团标的起草组人员组成和分工。2025 年 12 月 26-27 日，协会以及调研专家组、参标单位等组成的调研工作组到各相关生产企业进行了实地的调查访问。2026 年 4 月 21 日在长沙举行团体标准征求意见稿讨论会。

二、工作简况

2.1 任务来源、起草单位和起草人

任务来源：2025 年 11 月 19 日在长沙由湖南湘典食品有限公司牵头，召开了立项讨论会并由湖南省食品质量安全技术协会湘菜产业链专业委员会提出立项。起草单位：湖南湘典食品有限公司、浏阳掌中勺食品有限公司、浏阳市湘鸿农业科技发展有限公司、广电计量检测（湖南）有限公司、湖南农业大学食品科技学院。起草人员及单位、工作内容：具体见表 1。

表 1 起草人员及单位、工作内容

序号	起草人	单位	工作内容
1	张鹏飞	湖南湘典食品有限公司	主持
2	邹陶	湖南湘典食品有限公司	主要起草人
3	张杏玲	浏阳掌中勺食品有限公司	参与起草
4	罗丰	浏阳市湘鸿农业科技发展有限公司	参与起草
5	吴聪	广电计量检测（湖南）有限公司	资料收集/参与验证
6	娄爱华	湖南农业大学食品科技学院	参与起草

2.2 成立起草小组

成立了以张鹏飞、邹陶、张杏玲、罗丰、吴聪、娄爱华等人员组成的团体标准起草工作小组。

2.3 调查研究与资料收集、明确采样及检测指标

在省食品质量安全技术协会指导下，起草小组于2025年12月26-27日先后到湖南湘典食品有限公司、浏阳掌中勺食品有限公司、浏阳市湘鸿农业科技发展有限公司等主要生产企业进行实地调研，详细了解“酸菜小笋”的实际生产工艺流程、关键控制点及现有质量控制体系，并采集了酸菜小笋等24个样品（原料、半成品、成品）进行检测与数据分析，同时调取了近几年24个监督抽检样品和企业外检或外检数据。对采集自不同企业的样品进行了验证性测试。测试项目涵盖水分、氯化钠、总酸、重金属、微生物等。

2.4 试验数据分析与验证，形成征求意见稿

为确保标准中技术指标的科学性与可行性，工作组委托具备资质的第三方检测机构依据GB 5009系列等国家标准方法，通过对测试数据的统计分析，并结合行业实际生产水平，确定了标准中各项技术指标的合理限值。

2025年11-12月，起草小组通过调研得到的数据和检验结果，参考有关资料，结合实际工艺，并经多轮讨论，完成了标准的讨论稿。

2025年12月26日-27日，湖南省食质安协会组织起草小组及调研专家组到各企业进行走访调研，通过实际对比验证标准讨论稿的内容合理性与务实性。

2026年4月21日在长沙（湖南聪厨商务中心）召开标准起草小组讨论会，起草组成员和协会组织的专家组逐条进行研究与分析，形成了征求意见稿。

三、标准编制原则与主要内容确定的依据

3.1 标准编制原则

1. **科学性原则**：标准内容紧密结合“酸菜小笋”的实际生产工艺和产品特点。技术要求与指标限值的确定以实地调研数据和验证检测结果为依据，检测方法均引用现行有效的国家标准方法。

2. **目的性原则**：旨在解决“酸菜小笋”无标可依的核心问题，通过统一产品定义、原料、工艺和质量要求，为生产、检验和市场监督管理提供明确、可操作

的技术规范。

3. **适用性原则：**标准充分考虑了湖南地区“酸菜小笋”生产的普遍工艺和当前产业技术水平，指标设置兼顾了先进性、可行性与引导性，易于企业执行和推广。

4. **协调性原则：**标准严格遵循《食品安全法》等国家法律法规，所有安全指标（污染物、添加剂、微生物）均符合或严于 GB 2762、GB 2760、GB 29921 等强制性国家标准的要求。并与 GB 14881、GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等基础标准相协调。

3.2 主要技术内容确定的依据、实验数据分析

1. 范围、定义与分类：

范围：本文件规定了预制湘菜 酸菜小笋的原料要求、加工技术要求、产品要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

酸菜小笋：明确定义为以可食小笋为主料，酸菜等为配料，经烫漂或脱盐等预处理，通过离心脱水、拌料、包装、杀菌等工艺制成的须再烹调后方可食用的盐渍蔬菜。

2. 要求及设定依据：

(1) 原料要求：

小笋应以毛竹、水竹等常见小径级可食用鲜竹笋为原料，经剥壳、预煮（脱涩）等预处理或盐渍处理。不得使用纤维木质化严重、有苦涩异味的笋种。鲜笋应符合 GB 2763、GB 2762 及相关规定，盐渍笋应符合 GB 2714 及相关规定。

酸菜应以叶用芥菜为主要原料加工而成的酱腌菜，色泽呈黄褐色或青黄色，质地脆爽，无糜烂，具有酸香风味，应符合 GB 2714 及相关规定。

(2) 感官要求

酸菜小笋依样品描述，描述内容分色泽、组织形态、气味与滋味、杂质。

表 2 感官要求

项目	要求	检验方法
----	----	------

色泽	酸菜叶呈淡黄色至深黄褐色，菜萼部分微黄色或褐绿色；小笋呈现乳白色、淡黄色或自然的黄褐色，有光泽感，整体呈色均匀自然	依据 GB 2714 的方法要求，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，用温开水漱口后品其滋味。
组织形态	酸菜组织致密，质地脆嫩，用手触摸有韧性和弹性，无糜烂；小笋笋体饱满，形态完整，质地脆嫩、爽口，有一定的韧性和弹性，无糜烂	
滋味、气味	具有特有的纯正酸香，无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

(3) 理化指标

① 酸菜小笋依据验证检测数据及工艺特点（脱盐脱水后拌料）设定水分不低于 80g/100g，水分过低影响口感和风味，过高不利于保质。依据验证数据及“减盐”健康导向设定食盐（以 NaCl 计）0.5g/100g~1.5g/100g，下限保证基础风味和防腐作用，上限控制咸度，提升适口性，并给烹调者留有一定的调味操作空间。为保证产品具有的酸味特征，考虑到生产工艺有清洗脱盐脱水，且目前均采用柠檬酸调酸工艺，但酸度不及传统发酵酸度，参考检测数据下限设定总酸（以乳酸计）不低于 0.5g/kg。

② 近年监督抽检的历史数据

收集出厂检验报告 12 份，委托检验报告 7 份，额外验证总酸 5 份，共计 24 份。其中 18 份检测水分和食盐指标，5 份检测总酸指标。水分指标检测结果集中在 85g/100g~95g/100g。食盐指标检测结果集中在 0.5g/100g~1.5g/100g，有 2 份食盐含量检测结果高于 1.5g/100g，最高为 2.08g/100g。总酸指标检测结果集中在 0.5g/kg~1.0g/kg，有 1 份总酸含量检测结果低于 0.5g/kg，为 0.38g/kg。水分、食盐和总酸结果具体情况如下：

表 3 近年监督抽检或自检及委检水分统计表

水分监测值范围 (g/100g)	85 以下	85~90	90~95	95 以上
样品数量 (个)	0	6	12	0
占比%	0.00%	33.33%	66.67%	0.00%

表 4 近年监督抽检或自检及委检食盐统计表

食盐（以 NaCl 计）监测值范围（g/100g）	0.5 以下	0.5~1.0	1.0~1.5	1.5 以上
样品数量（个）	0	8	8	2
占比%	0.00%	44.44%	44.44%	11.11%

表 5 近年监督抽检或自检及委检总酸统计表

总酸（以乳酸计）监测值范围（g/kg）	0.5 以下	0.5~1.0	1.0~1.5	1.5 以上
样品数量（个）	1	4	0	0
占比%	0.00%	80.00%	0.00%	0.00%

③ 调研成品抽检结果

对两家生产企业的预制湘菜酸菜小笋成品抽样检测水分、食盐和总酸综合检测结果和统计数据，本标准设计的指标见表 7。

表 6 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/（g/100g）	≥80	GB 5009.3
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	0.5~1.5	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）/（g/kg）	≥0.5	GB 12456

（4）微生物要求

① 酸菜小笋为非即食蔬菜制品，大肠菌群参照 GB 2714 制定。

表 7 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b /（CFU/g）	5	2	10	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（25g）	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：

^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

^b 不适用于非灭菌发酵型产品。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

② 近年监督抽检的历史数据

③ 收集出厂检验报告 12 份，委托检验报告 7 份，共计 19 份。其中 19 份检测大肠菌群指标，7 份检测沙门氏菌指标，6 份检测金黄色葡萄球菌指标，检测结果均能达到 GB2714 的要求

④ 调研成品抽检结果

对两家生产企业的预制湘菜酸菜小笋成品抽样检测 4 批也能达到要求。

综合检测结果和统计数据，本标准设计的微生物指标应符合 GB 2714 及相关规定。

（五）污染物限量

① 铅是土壤中比较常见的重金属，亚硝酸盐广泛存在于自然环境（如土壤、水体）中，也会在蔬菜腌制过程中，由细菌还原自然产生。因此，本标准选择对样品中铅和亚硝酸盐含量进行测定。

② 近年监督抽检的历史数据

收集出厂检验报告 12 份，委托检验报告 7 份，共计 19 份。其中 7 份检测铅指标，12 份检测亚硝酸盐指标。铅指标 5 份未检出，2 份检测结果在 0.1mg/kg~0.2mg/kg。12 份亚硝酸盐指标检测结果均为未检出。铅结果具体情况如下：

表 8 近年监督抽检或自检及委检铅统计表

铅（以 Pb 计）监测值范围 (mg/kg)	未检出	0.1-0.2
样品数量（个）	5	2
占比%	71.43%	28.57%

③ 调研成品抽检结果

对两家生产企业的预制湘菜酸菜小笋成品抽样检测铅、亚硝酸盐结果均符合 GB2762 的要求

综合检测结果和统计数据，本标准设计的铅的污染物指标见表 10，其他污染物应符合 GB 2762 及相关规定。

表 9 污染物指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/mg/kg	≤0.2	GB 5009.12

（6）食品添加剂

① 为突出产品的“传统”和“天然”属性，标准规定“不得使用防腐剂、着色剂”，其他添加剂使用须符合 GB 2760 国家标准要求。这体现了本标准对更高品质的追求。

② 近年监督抽检的历史数据

收集出厂检验报告 12 份，委托检验报告 7 份，共计 19 份。其中 4 份检测山梨酸指标，1 份检测二氧化硫指标。二氧化硫指标检测结果为未检出。具体情况如下：

表 10 近年监督抽检或自检及委检添加剂统计表

监测值范围 (mg/kg)	山梨酸	二氧化硫
样品数量 (个)	4	1
占比%	80.00%	20.00%

综合检测结果和统计数据，本标准执行 GB 2760 要求，并“不得使用防腐剂、着色剂”。

四、与我国有关法律法规和标准关系的情况说明

本标准严格遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规。

标准编写格式符合 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》的要求。

标准技术内容与 GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 29921 等强制性国家标准保持一致，并与 GB 14881《食品生产通用卫生规范》、GB 31621《食品经营过程卫生规范》等基础标准相协调。生产过程卫生要求引用了 DBS43/010（湖南省食品安全地方标准）。

产品归类参考 GB 2714《酱腌菜》，并根据其“预制菜”、“非即食”的特性，在生产许可分类上归属于“其他蔬菜制品”。

五、重大意见分歧及处理结果

在标准制定过程中，主要分歧及处理结果如下：

1、关于产品归类与名称：有意见认为产品可归为“菜肴类罐头”或“调味笋制品”。经工作组充分讨论，认为产品核心工艺是酱腌菜的脱盐、拌料及杀菌，而非典型的罐头高温高压灭菌工艺，且主体形态和消费场景（需烹饪后食用）更接近预制菜肴半成品。最终一致同意参照 GB 2714，明确为“非即食酱腌蔬菜制品”，名称定为“预制湘菜 酸菜小笋”，突出其菜品味型和需烹饪后食用的特性。

2、关于是否设定防腐剂限量：有建议参照酱腌菜国标设定防腐剂限量。工作组基于市场调研和检测数据（多数合格产品未添加），为倡导清洁标签、提升产品品质差异化优势，最终决定在标准中明确“不得使用防腐剂、着色剂”。此规定高于国标底线要求，旨在引导产业升级。

六、实施标准的要求和措施建议

1、加强宣传与培训：建议由湖南省食品质量安全技术协会牵头，组织主要起草单位和技术专家，面向全省预制菜、酱腌菜生产企业，特别是“酸菜小笋”生产企业，开展标准宣贯培训会，详细解读标准条款和技术要点。

2、推动对标与达标：鼓励相关企业对照新标准改进生产工艺、升级检测能力，申请使用本标准作为产品执行标准。行业协会可组织达标评定或推荐活动，树立行业标杆。

3、建立信息反馈机制：在标准实施过程中，建立畅通的反馈渠道，收集企业在执行中遇到的问题，为标准的后续修订和完善积累实践经验。

2026. 5. 11