ICS 67.080.20

X 26

T

团 体 标 准

T/5115YBAPS 010-2020

宜宾大头菜

Yibin Kohlrabi

(征求意见稿)

2019-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

宜宾市标准化促进会

发布

目 次

前 言.....	II
引 言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 地理标志保护范围.....	2
5 加工要求.....	2
6 技术要求.....	3
7 检验规则.....	4
8 包装、标志/标签、贮存、运输和保质期.....	5

前 言

本标准按 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

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

本标准由宜宾市翠屏区市场监督管理局提出并归口。

本标准由宜宾市标准化促进会发布。

本标准起草单位： 宜宾市翠屏区市场监管局、宜宾市戎陈坊食品有限公司、宜宾市蜀戎坊食品有限公司

本标准主要起草人： 李锐、曾丽莉、汤华彬、陈家华、施正琴

引 言

宜宾大头菜始创于清同治十二年（1872），据可考资料清嘉庆《叙州府志·物产》中记载：“葱韭蒜白菜青菜蔓菁各厅县志皆有。”说明当时做为大头菜的原料——蔓菁已经有较为广泛的种植了。宜宾大头菜在长期的发展过程中，在产地自然环境和人文因素的共同影响下，逐渐形成了鲜、香、脆、爽的独特风味，并得以代代相传成为四川家喻户晓的传统酱腌菜。宜宾大头菜质地紧密、水份充足，形状为锥型，青白色，肉质坚实，有强烈地芥辣味，富含维生素和大量的微量元素、糖类、蛋白质等，通过腌制后，成为风味独特的佳品。

宜宾大头菜先后荣获第八届、第九届中国西部国际博览会“最受喜爱展品奖”；中国西部国际农产品交易会“最畅销产品奖”；川、滇、黔、渝首届美食旅游文化节“名优特产奖”；中国饭店餐饮娱乐行业协会“中华特色名小吃奖”。

为保证宜宾大头菜产品质量，同时为保护宜宾大头菜制作工艺，经过多方收集整理资料，完成此标准。

宜宾大头菜

1 范围

本标准规定了宜宾大头菜的术语和定义、地理标志保护范围、加工要求、技术要求、检验规则、包装、标志、标签、贮存、运输和保质期。

本标准适用于宜宾市翠屏区行政区域范围的地理标志产品宜宾大头菜。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- 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 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- 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 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐及硝酸银的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 35885 红糖

QB/T 1173 单晶体冰糖

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1

宜宾大头菜

在宜宾市翠屏区境内以当地种植的小叶大头菜为原料，按照传统制作方式生产出的、具有典型地方特色的大头菜产品。

4 地理标志保护范围

宜宾市翠屏区现辖行政区域范围。

5 加工要求

5.1 风干脱水

将原料洗净后自然晾晒15天至20天，至水分达到46%~50%。

5.2 拣选，清洗

将晾晒后的大头菜进行拣选清洗，挑出霉烂、形状怪异的不合格品，并再次清除表面的泥沙、杂质。

5.3 腌制

5.3.1 将风干后的大头菜用盐水清洗后放入符合食品安全要求的腌制缸（池）中，按 8.5%~9.5%的质量比均匀加入食盐，再补加 5%浓度的食盐水至没过大头菜。

5.3.2 大头菜下池后应定期对腌制池里盐水进行浓度检测，将食盐浓度控制在 7%~10%范围。

5.4 出池

大头菜下池后12 d可陆续出池，20 d内应全部出完。

5.5 真空塑封及冷藏

5.5.1 腌制后的大头菜应除去多余水分后进行真空封装。

5.5.2 塑封后的大头菜半成品应放入 0 °C~9 °C的冷藏库保存 14 d~20 d，冷藏库做到标识清晰，码放合理。

5.6 整理，成形

5.6.1 应将大头菜半成品再次进行筛选，清除漏气、胀袋、泛酸、发霉的残次品。

5.6.2 应继续目测削除大头菜表面黑疤、皮质硬部位和杂物。

5.6.3 应将大头菜剖开并均匀分割成型，如：保持连续不断的颗粒、片、丝等形状。

5.7 配料调味

应按照感观分类配备相应的佐味调料拌匀大头菜。拌和过程中应抽样品尝并做对应调整。配料方法见表1。

表 1 佐味调料配料表

配料名称	冰糖	红糖	白糖	辣椒	花椒	胡椒	食盐	谷氨酸钠
添加量	4%	5%	5%	5%	0.4%	0.05%	4.5%	0.2%

5.8 码味

应确保佐味调料与大头菜半成品充分拌匀覆盖后，将大头菜复原成形状后，依次规则放入符合食品安全要求的容器中腌制。密封静置24小时后应重新码放入同类容器，继续密封静置24小时。

5.9 包装

5.9.1 包装前，应用紫外线灯杀菌消毒 30min 将包装袋。

5.9.2 将调配好的大头菜用按照包装规格进行分装。

5.9.3 将装好袋的产品平置在包装机工作台上，进行真空包装。真空包装的压力应控制为 0.06 MPa~0.08 MPa，操作时间为 60 s。

5.9.4 操作人员包装时应自检，做到封口严密，结实，封口处干净无残渣，平整，无漏气现象，放置整齐，作业现场无污染，卫生清洁。

5.10 灭菌

5.10.1 应将包装后的大头菜进行灭菌。灭菌温度为 89 ℃，灭菌时间为 18 min。

5.10.2 当产品重量发生改变时灭菌参数应根据装袋重量进行调整。

5.11 入库

灭菌完毕的产品应立即入库，冷库温度为2 ℃~5 ℃。堆码应不高于7层并清楚、准确标识。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 2 的要求。

表 2 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品特有的棕褐色	取产品适量放入白色器皿中，采用目测、鼻嗅、口尝等方法检验。
组织形态/性状	呈块状	
滋味、气味	具有本产品固有的气味和滋味，无酸败味，无异杂味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

6.2 理化指标

应符合表 3 的要求。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 75	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 9	GB/T 12457
总酸 (以乳酸计) / (g/100g)	≤ 2	GB/T 12458
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤ 20	GB 5009.33

6.3 微生物限量

应符合表 4 的要求。

表 4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/ (CFU/g)	≤ 3000	GB 4789.2
大肠菌群/ (MPN/g)	≤ 0.3	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂应由生产企业质量检验部门逐批进行检验，经检验合格并附检验合格证方能出厂。

7.1.2 检验项目：感官要求、水分、食用盐、总酸、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 应在出厂检验合格的成批产品中抽样，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验。

- a) 新产品试验定型时；
- b) 原料来源发生变化或主要生产设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产 6 个月以上后恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品质量监管部门提出要求。

7.2.2 型式检验项目包含第 6 章全部项目。

7.3 组批

以同一批原辅料、同一班次、同一生产线的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

7.4.1 出厂检验每次应在每批中随机抽取不低于 2.5 kg、且不少于 10 个最小销售包装的成品进行检测。样品均分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样。

7.4.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不低于 5kg、且不少于 20 个最小销售包装的产品作为检验样品。样品均分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样。

7.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复检，复检合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

8 包装、标志/标签、贮存、运输和保质期

8.1 包装

8.1.1 产品内包装材料尼龙 PE 复合袋应符合 GB/T 10004 的规定；

8.1.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2 标志/标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 贮存

产品应贮存于卫生清洁、防晒、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，产品贮存时应留有一定的间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

8.4 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。

8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起保质期不应超过12个月。