

团 体 标 准

T/JXAS XXXX—2020

即食大头菜

Instant kohlrabi

（征求意见稿）

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

嘉兴市标准化协会 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 技术要求 2

5 生产加工卫生要求 3

6 试验方法 3

7 检验规则 4

8 标签、标志和包装 4

9 运输和贮存 5

10 销售 5

11 召回 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专利的责任。

本文件由嘉兴市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

即食大头菜

1 范围

本文件规定了即食大头菜的术语和定义、技术要求、生产加工卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志和包装、运输和贮存、销售及召回的要求。

本文件适用于即食大头菜的生产、检验、贮运和销售。

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/T 317 白砂糖

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

即食大头菜 instant kohlrabi

以大头菜和饮用水为原料，以食用盐或酱油和白砂糖等作为辅料，经清洗、干燥、分切或不分切、腌渍、拌料、后熟、包装或不包装、灭菌或不灭菌等工艺而制成可直接食用的腌菜。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大头菜应新鲜洁净、成熟适度、完整，无霉变，无病虫害污染。
- 4.1.2 饮用水应符合 GB 5749 规定的要求。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 规定的要求。
- 4.1.4 酱油应符合 GB 2717 规定的要求。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 规定的要求。
- 4.1.6 其他原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

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	具有产品固有颜色，有光泽
气味滋味	具有大头菜特有的滋味、口感爽脆、香味浓郁、无异味
组织形态	肉质肥厚、脆嫩
杂 质	无正常视力可见杂质

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			
	酱渍类		盐渍类	
	优级	合格	优级	合格
氯化物/(以氯化钠计)/(g/100g)	<6	6~15	<9	9~15
水分/(g/100g) ≤	85.0		90	
总酸/(以乳酸计)/(g/100g) ≤	2.0		-	
氨基酸态氮/(以氮计)/(g/100g) ≥	0.15	0.1	-	
还原糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≥	1.0		-	

黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0
------------------------------	---	-----

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2714 的规定；商业无菌工艺生产的产品出厂检验项目应符合 GB 7098的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂限量

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

5 生产加工卫生要求

生产加工卫生要求应符合 GB 14881 规定，商业无菌工艺生产的产品还应符合 GB 8950 的规定。

6 试验方法

6.1 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，观察其色泽、形态，嗅其气味，尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.2 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

6.2.3 总酸

按 GB/T 12456 规定的方法测定。

6.2.4 氨基酸态氮

按 GB 5009.235 规定的方法测定。

6.2.5 还原糖

按 GB 5009.7 规定的方法测定。

6.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22 规定的方法测定。

6.3 微生物限量

6.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

6.3.2 商业无菌

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一品种和相同工艺的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 在成品库内抽样，抽样单位以包（盒）计。

7.2.2 从每批产品的不同部位随机抽取不低于 2.5 kg, 且不少于 10 个最小销售包装的成品，抽样数量满足检验和备样的需要。将样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂需经检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量和大肠菌群；商业无菌工艺生产的产品出厂检验项目包括：感官要求、净含量和商业无菌；散装销售的产品出厂检验项目包括：感官要求和净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括本文件 4.2~4.7 中规定的项目。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) 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- b) 因人为或自然因素使生产技术和生产环境发生较大变化时；
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本文件规定时判为合格品。

7.5.2 出厂检验项目或型式检验项目如有不符合本文件，可加倍抽样复检。复检后仍不符合本文件，判为不合格品。微生物指标有一项不合格时，则判该批产品为不合格，并不得复检。

8 标签、标志和包装

8.1 标签和标志

销售包装标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行，同时还应注明产品等级。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 使用塑料内包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB/T 10004 的规定，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

8.2.2 包装应封装严密、无渗漏（漏气）、无鼓盖或无涨袋。

9 运输和贮存

9.1 运输

即食大头菜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。

9.2 贮存

9.2.1 即食大头菜应贮存于阴凉、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。

9.2.2 即食大头菜应遵循先进先出原则，摆放应离墙离地。

10 销售

10.1 应具有与即食大头菜相适应的销售场所。销售场所应布局合理，防止交叉污染。

10.2 应具有与即食大头菜相适应的销售设施和设备。与表面接触的设备、工具和容器，应使用安全、无毒、无异味、防吸收、耐腐蚀且可承受反复清洗和消毒的材料制作，易于清洁和保养。

10.3 应当建立即食大头菜销售记录制度，如实记录销售即食大头菜的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容，保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。

11 召回

11.1 发现生产的即食大头菜不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即停止生产，召回已经上市销售的即食大头菜，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

11.2 应将即食大头菜召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告；需要对召回的即食大头菜进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。县级市场监督管理部门认为必要的，企业应配合其实施现场监督。