

《即食大头菜》团体标准编制说明

一、项目来源：

根据嘉兴市标准化协会关于印发 2020 年度第一批团体标准立项的通知，浙江子午线质量标准化研究有限公司等单位成立起草工作组负责团体标准《即食大头菜》草案稿的起草工作，并由嘉兴市标准化协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

本标准适用于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、晾晒、切块、腌渍、拌料、后熟、包装、灭菌等工艺而制成可直接食用的腌菜。

目前大头菜在中国各地均有栽培，是东北、西北、华北等地春季、夏季、秋季种植的主要蔬菜，而江南等地冬季、春季也大面积栽培。

旧时，大头菜都是一家一户自行腌渍，储入甕中，用泥封口，有较长的保存期，即开即食。因深受消费者喜爱，大头菜也开始了工厂化生产。近年来，生产即食大头菜的企业规模逐年壮大销售额逐年增长。即食大头菜逐渐出现在线下门店，商超以及线上超市。与榨菜性质相同，即食大头菜可作为烹饪原料、炖汤或配合粥一起食用。其即食性也满足了人们外出旅游的需求。

以往，对即食大头菜的监测都是依照“腌菜”的标准实施，很不规范。因为“大头菜”这一食品无论在原料的特性上、腌渍过程上、腌渍要求上与“腌菜”都有很大的差别。因此制定规范的即食大头菜标准，可以填补我国即食大头菜标准方面的空白，统一即食大头菜的标准，有利于建立公平、有序的市场秩序，有利于稳定和提高产品质量，促进企业走质量效益型发展道路，增强企业素质，提高整个行业的市场竞争力，保护人体健康，维护消费者权益。同时为我国食品监管机构提供科学的执法依据。

三、与我国现有法律法规和其他国内外标准的关系：

经收集即食大头菜生产企业现执行的食品安全国家标准为 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》。

目前现有的行业标准有：SB/T 10439《酱腌菜》、SB/T 10756《泡菜》。

与即食大头菜产品相关的标准有：NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》。

可供参考的标准有 GB/T 19858《地理标志产品 涪陵榨菜》、GH/T 1011《榨菜》、GH/T 1012《方便榨菜》。

GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》是强制执行食品安全标准，如果作为产品标准的话缺少产品的质量指标和产品特性指标，SB/T 10439《酱腌菜》是针对酱腌菜几大类制定的通用标准，没有针对即食大头菜的特色指标，更没有分类指标。SB/T 10756《泡菜》规定的泡菜与即食大头菜的加工工艺差别较大，针对性不强，但可对其指标项目进行参考。农业部发布的 NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》是仅规定了经绿色食品认证的大头菜的产品标准，不适用于一般食品生产企业生产的大头菜产品。

四、项目负责单位及标准制定主要工作过程：

本标准由浙江子午线质量标准化研究有限公司组织专业技术人员成立工作组，安排人员分工，进行项目可行性分析，对项目的必要性和可行性进行充分论证；对即食大头菜生产企业及作坊进行实地考察，对生产加工过程进行调研；同时对原辅料、产品的感官、理化、食品添加剂、非食用物质等各项指标进行大量检测并进行数据整理及分析，制定适合该类产品的标准。

1、2020 年 8 月 10 日-11 月 5 日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2020 年 11 月 5 日-11 月 6 日，收集、撰写和提交团体标准立项申请材料。

3、2020 年 11 月 6 日上午收到嘉兴市标准化协会予以立项文件并成立起草工作组。

4、2020 年 11 月 6 日下午完成《即食大头菜》团体标准草案稿。并在工作组讨论后形成工作组讨论稿。

5、2020年11月7日在嘉兴颐高广场召开专家研讨会：1.即食大头菜定义将“晾晒”修改为“干燥”；将“切块”修改为“分切或不分切”；“包装或不包装，灭菌或不灭菌”2.组织形态中删除“薄厚均匀”。3.文本4.3理化指标在氯化物进行分级。4.文本4.5中增加“商业无菌工艺生产的产品应符合GB 7098的规定。5.文本7.3.2增加散装产品的出厂检验项目。6.文本7.5.2中增加“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。”6.文本8.2.2中增加“不漏气”。7.文本9.2.2中增加“即食大头菜应遵循先进先出原则，摆放应离墙离地。”

五、标准制定原则：

根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等有关法律法规，按GB/T 1.1-2020的编写原则进行编写。以加强即食大头菜卫生安全为原则，深入调查研究，保证规范起草工作的科学性、规范性和可操作性。

（一）可操作性的原则

本规范制定过程中按照可操作性的原则，结合即食大头菜生产企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为即食大头菜行业、即食大头菜生产企业、检测单位、市场监督等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照食品安全标准《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB/T 1.1-2020）中的原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、生产企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明：

标准名称：与根据嘉兴市标准化协会关于印发2020年度第一批团体标准立项的通知，要求相一致为“即食大头菜”。

前言部分：在“前言”中确定由嘉兴市标准化协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

1 范围

本标准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、检验方法、检验规则、标签、标志和包装、运输和贮存、销售、召回的要求。本文件适用于即食大头菜的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

在规范性引用文件中，根据即食大头菜的技术要求中“原辅料要求、食品添加剂限量、污染物限量、微生物限量、净含量”、生产加工卫生要求、试验方法、标签、标志、包装和销售等条款引用了相关国家标准等文件。

3 术语和定义

3.1 经过工作组讨论结合即食大头菜实际加工工艺确定为：“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、晾晒、切块、腌渍、拌料、后熟、包装、灭菌等工艺而制成可直接食用的腌菜。”

2020年11月7日专家研讨会上修改为：“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

感官检验项目提出了色泽、滋味气味、组织状态和杂质。根据即食大头菜生产企业实际生产要求提出了符合产品特点的基本要求，其中对组织状态进行分级具体内容如下：

- 1. 色泽：具有产品固有颜色，有光泽。
- 2. 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。
- 3. 组织形态：薄厚均匀、肉质肥厚、脆嫩。

2020 年 11 月 7 日专家研讨会上修改为：“组织形态：肉质肥厚、脆嫩。”

- 4. 杂质：无正常视力可见杂质。

4.3 理化指标

为该产品提出了符合产品特点的理化指标。

1. 氯化物根据 NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》初步确定。后参考即食大头菜生产企业实际生产配方及检测数据确定为：酱渍类优级 $<6(g/100g)$ ，合格 $6\sim15(g/100g)$ ；盐渍类优级 $<9(g/100g)$ ，合格 $9\sim15(g/100g)$ 。

2. 水分根据 NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》水分要求确定为：酱渍类 $\leq 85(g/100g)$ ，盐渍类 $\leq 90(g/100g)$ 。

3. 总酸根据 SB/T 10439-2007《酱腌菜》要求确定为：酱渍类 $\leq 2.0(g/100g)$ 。

4. 氨基酸态氮根据 NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》要求确定优级标准为：酱渍类 $\geq 0.15(g/100g)$ ；根据 SB/T 10439-2007《酱腌菜》要求确定合格标准为：酱渍类 $\geq 0.1(g/100g)$ 。

5. 还原糖根据 SB/T 10439-2007《酱腌菜》要求确定为：酱渍类 $\geq 1.0(g/100g)$ 。

6. 黄曲霉毒素 B₁ 根据 NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》 $\leq 5.0(\mu g/kg)$ 。

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。

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 生产加工过程的卫生要求

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 感官要求

根据 SB/T 10439-2007《酱腌菜》要求确定为在自然光线条件下，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、组织状态和杂质，嗅其气味，尝其滋味。

2020 年 11 月 7 日专家研讨会上修改为：“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

为了规范即食大头菜的产品质量和统一性制定了检验规则如下。

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 抽样方法和数量

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 2.5kg, 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。将样品平均分为 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还包括商业无菌。

2020 年 11 月 7 日专家研讨会上修改为：“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 根据 SB/T 10756-2012《泡菜》判定规则确定为：“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”。

7.5.2 根据SB/T 10756-2012《泡菜》判定规则确定为：“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”。

2020年11月7日专家研讨会上修改为：“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 根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》中7.1确定为：使用复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 根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》中7.2.2确定为：包装应封装严密、无渗漏、无鼓盖或无涨袋。

2020年11月7日专家研讨会上修改为：“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

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》中7.3确定为：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

9.1.1 根据SB/T 10756-2012《泡菜》中7.4确定为：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。

9.1.2 即食大头菜应遵循先进先出原则，摆放应离墙离地。

10 销售

销售应符合GB 31646的有关规定。确定为：

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 根据《中华人民共和国食品安全法》第六十三条要求确定“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 根据《中华人民共和国食品安全法》第六十三条要求确定“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。”