

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 006—2021

玉堂酱菜

Yutang pickles

(征求意见稿)

2021 - 05 - 20 发布

2021 - 05 - 20 实施

山东省食品工业协会 发布

目 次

前言 III

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 1

5 检验方法 3

6 检验规则 3

7 标志、标签、包装、运输、贮存 4

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》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本标准发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东玉堂酱园有限责任公司提出。

本文件由山东省食品工业协会归口。

本文件由山东玉堂酱园有限责任公司、山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，共同发布组织实施。

本文件起草单位：山东玉堂酱园有限责任公司、山东食圣酿造食品有限公司、山东巧媳妇食品集团有限公司、山东玉兔食品股份有限公司、富氏食品（中国）有限公司、济南德馨斋食品有限公司、山东乐家客食品有限公司、青岛灯塔味业有限公司、山东川鹰食品有限责任公司、山东武定府酿造有限公司、德州市环球酿造有限责任公司、威海威高食品有限公司、山东三汇粮大食品有限公司。

本文件主要起草人：郭友武、何景春、田书义、李小羽、李琴、刘如唯、王新杰、李洪涛、于金平、刘进、蒋忠、李敏、于宏伟、徐军、王景全、李论、刘秀丽、张行奎。

本文件为首次发布。

玉堂酱菜

1 范围

本文件规定了玉堂酱菜的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本文件适用于玉堂酱菜的生产。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
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 5749 生活饮用水卫生标准
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10213 酱腌菜理化检验方法
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[2005]第75号令《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

玉堂酱菜 yutang pickles

以蔬菜、坚果及籽类、海藻类、菌菇类为主要原料，经预处理、腌制/或不腌制、改型/或不改型、脱盐/或不脱盐、脱水/或不脱水、采用酿造酱或酱汁酱制加工而成的，具有地方特色、传统风味与质感的酱菜制品。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 水、食用盐、酿造酱、食品添加剂

应符合 GB 5749、GB 2721、GB 2718 和 GB 2760 的规定。

4.1.2 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 生产要求

4.2.1 工艺流程

原料预处理→腌制（或不腌制）→改型（或不改型）→脱盐（或不脱盐）→脱水（或不脱水）→酱制→灌装→灭菌（或不灭菌）→检验→入库

4.2.2 关键点要求

4.2.2.1 原辅料预处理关键控制点：将霉变、变质原辅料剔除。

4.2.2.2 酱制关键控制点：温度、时间

4.2.2.3 灭菌关键控制点：温度、时间

4.2.3 生产卫生控制要求

应符合GB 14881的规定

4.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求
色 泽	红棕色或浅褐色，有光泽，无杂质
香 气	具有特有的酱香，无不良气味
滋 味	咸甜协调适口，无异味
质 感	具有该产品应有的体态，质感良好

4.4 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
总 酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤ 1.5
还原糖（以葡萄糖计）/（g/100g）	≥ 2.0
食盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≥ 3.0
氨基酸态氮（以氮计）/（g/100g）	≥ 0.1

4.5 安全要求

应符合GB 2714的规定。

4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官指标

应按GB 2714的规定执行。

5.2 理化指标

应按SB/T 10213的规定执行。

5.3 污染物限量和微生物限量

应按GB 2714的规定执行。

5.4 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

出厂检验项目包括：净含量、感官、总酸、还原糖、食盐、氨基酸态氮、大肠菌群等。

6.2 型式检验

型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

型式检验每半年进行一次，有下列情况亦应进行：

- a) 更改主要原料；
- b) 更改关键工艺；
- c) 质量技术监督检验机构提出要求时。

6.3 组批

同一批原材料、同一工艺、同一天生产的产品为一批。

6.4 抽样

随机抽取5箱，每箱取样2件，其中6件用于检验，其余4件留样备查

6.5 判定规则

6.5.1 出厂或型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。

6.5.2 出厂或型式检验项目如有一项不合格，可加倍抽样复检，复检后仍不合格，判该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

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

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准规定，包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风的库房中常温贮存；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。接触地面的包装箱底部应垫有10cm以上间隔材料。
