**《即食新丰嫩姜》编制说明**

一、项目来源

根据浙江省食品学会关于2021年度第三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组织起草工作组负责团体标准《即食新丰嫩姜》草案稿的起草工作，并由浙江省食品学会归口。

二、标准制定工作的目的与意义

**1.背景**

浙江嘉兴的新丰嫩姜栽培历史悠久，早在明代就已开始种植，至今已有三百多年历史。嫩姜是嘉兴新丰镇的传统特产，在栽培过程中格外讲究，嫩姜种植逐渐形成了一种地方习俗。近几年种植面积稳定在3000亩左右，年产嫩姜3000至4000吨，销往江浙沪一带，是嘉兴的一个传统产品。

新丰嫩姜辣度高、纤维多、耐贮藏，全身是宝。通过一系列工序制成的即食新丰嫩姜鲜香爽口，特别开胃。在嘉兴，人们都习惯把即食新丰嫩姜当菜吃，逐渐成为了人们日常餐桌上的一种美味。

**2．解决的问题**

近年来即食新丰嫩姜越来越受到人们的喜爱，销量也越来越大，但存在的问题仍然很多。比如在即食新丰嫩姜制作上选料问题，制作过程的卫生控制、贮存运输问题等，此外据调查分析，即食新丰嫩姜还存在指标上的不合格，如微生物指标、添加剂指标的不合格等问题都会严重危害到食品安全。通过制定规范的即食新丰嫩姜产品标准可以明确规定产品原辅料标准，强化各项卫生指标，规定生产加工过程卫生要求，同时可以对贮存运输予以规范，从源头上保证了即食新丰嫩姜的食品安全。在标准文本中，还对部分理化指标设计了优级指标，能够在合格的基础上提高产品的品质，能够为消费者提供更加优级的产品。

**3.必要性**

通过制定完善和规范的即食新丰嫩姜产品标准，统一即食新丰嫩姜这类产品的标准，能对生产加工操作进行相应规范，同时也对提高产品品质起到了促进作用。标准的制定还可以作为监管部门的监管依据，减少即食新丰嫩姜生产企业可能存在的食品安全隐患，保障即食新丰嫩姜的食品安全。

1. 与我国法律法规和其他标准的关系

法律法规：即食新丰嫩姜执行的法律法规为《中华人民共和国食品安全法》。

国家标准：目前即食新丰嫩姜执行的国家标准是GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》，该标准是酱腌菜的食品安全标准，规定了安全指标，并无特色指标和分级指标，可以参考GB/T 30383-2013 《生姜》，但该标准是生姜的产品标准，与即食新丰嫩姜不同。

行业标准：可参考的行业标准有SB/T 10439-2007《酱腌菜》、NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》等，这些标准都是关于酱腌菜的通用产品标准，仍然缺少即食新丰嫩姜的特色指标和分级指标，同时还可以参考姜的行业标准如：NY/T 1193-2006 《姜》、NY/T 2376-2013 《农产品等级规格 姜》等。

地方标准：相关地方标准有DB4418/T 010-2020《地理标志产品 连山大肉姜》、DB41/T 1284-2019《地理标志产品 怀姜》、DB15/T 1686-2019《温室生姜生产技术规程》等，这些地方标准大多数都是关于姜的产品标准和技术规程标准，与即食新丰嫩姜有所不同。

四、标准制定工作主要过程

1、2021年7月10日-7月30日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2021年8月1日-8月16日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2021年8月17日，浙江省食品学会印发了《浙江省食品学会发布2021年度第三批团体标准立项》，成立起草工作组并完成《即食新丰嫩姜》团体标准草案稿。

4、2021年8月18日-8月20日，完成《即食新丰嫩姜》草案稿。

5、2021年8月10日-8月23日，工作组讨论后完成《即食新丰嫩姜》工作组讨论稿。

6、2021年8月24日，召开《即食新丰嫩姜》团体标准专家研讨会，会议主要提出了以下建议：（1）修改即食新丰嫩姜的定义为“以嫩姜为主要原料，经清洗、预处理、腌制、脱盐脱水等工序后，添加或不添加食糖等辅料，用酱油或食醋浸渍而成的即食蔬菜制品”；（2）修改了感官要求：（3）理化指标中对产品分类，分为酱油渍菜和醋渍菜：（4）贮存运输条款增加对温度的要求。

7、2021年8月25日-9月1日，根据专家研讨会意见，完成《即食新丰嫩姜》征求意见稿。

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《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的编写原则进行编写。以加强即食新丰嫩姜卫生安全为原则，深入调查研究，保证起草工作的科学性、规范性和可操作性。

 （一）可操作性原则

本文件制定过程中根据可操作性的原则，结合即食新丰嫩姜生产企业的实际情况，对文件内容进行科学设定。为即食新丰嫩姜行业、即食新丰嫩姜生产企业、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

在制定过程中，起草组按照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》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

**1标准名称和范围**

根据关于浙江省食品学会2021年度第三批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“即食新丰嫩姜”。

范围根据标准内容确定，本文件规定了即食新丰嫩姜的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、包装、标签和标志、贮存和运输、销售和召回。

适用于即食新丰嫩姜的生产、检验、贮运和销售。

**2规范性引用文件**

在规范性引用文件中，根据即食新丰嫩姜的技术要求中“原辅料要求、污染物限量、微生物限量、食品添加剂和食品营养强化剂、净含量”、生产加工过程卫生要求、试验方法、包装、标签和标志条款引用了相关国家标准等文件。

**3术语和定义**

**3.1**

即食新丰嫩姜 ready-to-eat xinfeng tender ginger

参考了SB/T 10439-2007《酱腌菜》中3.3酱油渍菜的定义，并根据即食新丰嫩姜实际生产工艺，本文件规定即食新丰嫩姜的定义为：以嫩姜为主要原料，添加或不添加食用盐、食醋、食糖等辅料，经清洗、预处理、腌制、脱盐脱水等工序后，用酱油浸渍而成的即食蔬菜制品。

于2021年8月24日召开的专家研讨会提出修改建议，修改为：“以嫩姜为主要原料，经清洗、预处理、腌制、脱盐脱水等工序后，添加或不添加食糖等辅料，用酱油或食醋浸渍而成的即食蔬菜制品。”

**4技术要求**

**4.1原辅料要求**

对使用的原辅料进行了规定，符合相关国家及行业标准，具体如下：

4.1.1　嫩姜应符合GB/T 30383的规定。

4.1.2　食糖应符合GB/T 35883的规定。

4.1.3　酱油应符合GB 2717的规定。

4.1.4　食醋应符合GB 2719的规定。

4.1.5　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**

根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》中3.2感官要求和NY/T 2376-2013 《农产品等级规格 姜》3.1.2等级划分，本文件对即食新丰嫩姜感官要求规定：具有产品应有的色泽，具有产品应有的滋味和气味，无肉眼可见杂质，其中对色泽指标分解，规定优级产品嫩姜色泽鲜艳，颜色一致，合格具有产品应有的色泽，嫩姜色泽鲜艳，颜色基本一致，状态指标分级，规定优级具有产品应有的状态，嫩姜大小一致，表面光滑，合格具有产品应有的状态，嫩姜大小基本一致，表面基本光滑。

于2021年8月24日召开的专家研讨会意见，将感官要求修改为：优级为具有产品应有的色泽，嫩姜色泽鲜艳，颜色一致，具有产品应有的滋味和气味，具有产品应有的状态，嫩姜大小基本一致，表面光滑，无肉眼可见杂质；合格为具有产品应有的色泽，嫩姜色泽鲜艳，颜色基本一致，具有产品应有的滋味和气味，具有产品应有的状态，嫩姜表面基本光滑，无肉眼可见杂质。

**4.3理化指标**

**水分**

参考了SB/T 10439-2007《酱腌菜》、NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》的对酱油渍菜和醋渍菜水分的规定，本文件规定：酱油渍菜水分≤85.0%，醋渍菜水分≤80.0%。

|  |  |
| --- | --- |
| 水分/（g/100g） | 数据来源 |
| 酱油渍菜 | 醋渍菜 |
| ≤85.0 | ≤80.0 | SB/T 10439-2007《酱腌菜》 |
| ≤80.0 | ≤80.0 | NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》 |

**氯化物（以NaCl计）**

参考了SB/T 10439-2007《酱腌菜》、NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》的对酱油渍菜食盐（以氯化钠计）的规定，本文件规定：酱油渍菜氯化物（以NaCl计）≥3.0%，醋渍菜氯化物（以NaCl计）≤6.0%

|  |  |
| --- | --- |
| 食盐（以氯化钠计）/（g/100g） | 数据来源 |
| 酱油渍菜 | 醋渍菜 |
| ≥3.0 | ≤6.0 | SB/T 10439-2007《酱腌菜》 |
| ≥3.0 | ≤6.0 | NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》 |

**总酸（以乳酸计）**

参考了SB/T 10439-2007《酱腌菜》、NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》的对酱油渍菜总酸的规定，本文件规定；酱油渍菜总酸（以乳酸计）≤2.0%，醋渍菜总酸（以乳酸计）≤3.0%。

|  |  |
| --- | --- |
| 总酸（以乳酸计）/（g/100g） | 数据来源 |
| 酱油渍菜 | 醋渍菜 |
| ≤2.0 | ≤3.0 | SB/T 10439-2007《酱腌菜》 |
| ≤2.0 | ≤3.0 | NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》 |

**氨基酸态氮（以N计）**

参考了SB/T 10439-2007《酱腌菜》、NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》的对酱油渍菜氨基酸态氮的规定，本文件规定：酱油渍菜氨基酸态氮（以N计）≥0.15%为优级，≥0.10%为优级，SB/T 10439-2007《酱腌菜》、NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》的对醋渍菜的氨基酸态氮不做指标规定，故本文件也不做规定。

|  |  |
| --- | --- |
| 氨基酸态氮（以N计）/（g/100g） | 数据来源 |
| ≥0.1 | SB/T 10439-2007《酱腌菜》 |
| ≥0.15 | NY/T 437-2012 《绿色食品 酱腌菜》 |

**固形物含量**

根据实际要求，本文件规定固形物含量≥50%为优级，≥40%为合格。

**4.4污染物限量**

根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》中3.3的要求，本文件规定染物限量应符合 GB 2762 的规定。

**4.5微生物限量**

根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》中3.4的要求，本文件规定微生物限量应符合GB 2714的规定。

**4.6食品添加剂和食品营养强化剂**

根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》中3.5的要求，同时增加营养强化剂的要求，本文件规定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**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》中4.6和实际要求，本文件规定净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

**5生产加工过程卫生要求**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》中4.7和即食新丰嫩姜实际生产要求，本文件规定生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

**6试验方法**

**6.1感官要求**

根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》中3.2的要求，并增加对杂质的感官试验方法，本文件规定感官要求试验方法：取适量试样置于白色瓷盘中,观察色泽、状态和杂质,闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

**6.2理化指标**

**6.2.1水分**

参考了NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》中4.5理化指标并结合实际要求，本文件规定水分按 GB 5009.3 规定的方法测定。

**6.2.2氯化物**

参考了NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》中4.5理化指标并结合实际要求，本文件规定氯化物按GB 5009.44 规定的方法测定。

**6.2.3总酸**

参考了NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》中4.5理化指标的要求，本文件规定氯化物按 GB 5009.44 规定的方法测定。

**6.2.4　氨基酸态氮**

参考了NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》中4.5理化指标的要求，本文件规定氨基酸态氮按 GB 5009.235 规定的方法测定。

**6.2.5　固形物含量**

根据实际要求，本文件规定固形物含量按 GB/T 10786 中 4.2.2 规定的方法测定。

**6.3微生物限量**

**6.3.1大肠菌群**

根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》中3.4.2的要求，本文件规定大肠菌群按 GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

**6.3.2沙门氏菌**

根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》中3.4.1的要求，本文件规定沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定。

**6.3.3金黄色葡萄球菌**

根据GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》中3.4.1的要求，本文件规定金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定的第二法测定。

**6.4净含量**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》中5.4和实际要求，本文件规定净含量按JJF 1070 规定的方法测定。

**7检验规则**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》中6检验规则的要求，综合考虑产品实际，本文件提出即食新丰嫩姜的检验规则，具体内容如下：

**7.1组批**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》6.1组批规则并结合实际要求，本文件规定同一班次、同一品种、同一工艺的产品为一批。

**7.2抽样**

根据实际要求，本文件规定每批随机抽样，分成2份，1份检验，1份备样，数量满足检验和备样的要求。

**7.3出厂检验**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》6.4出厂检验并结合实际要求，本文件规定每批产品应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群和净含量，优级产品出厂检验项目还应包括氨基酸态氮、固形物含量。

于2021年8月24日专家研讨会的建议，对产品分类为酱油渍菜和醋渍菜，同步对优级产品出厂检验分类，修改为：每批产品应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、水分、大肠菌群和净含量，酱油渍菜优级产品出厂检验项目还应包括氨基酸态氮、固形物含量，醋渍菜优级产品出厂检验项目还应包括固形物含量。

**7.4型式检验**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》6.5型式检验并结合实际要求，本文件规定正常生产时应每6个月进行一次型式检验，型式检验项目包括本文件 4.2～4.7 规定的项目。此外有下列情况之一时，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**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》6.6判定规则并结合实际要求，本文件规定检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格或优级；检验项目不符合本文件要求时，可在抽样批次中加倍抽样复检（微生物指标不符合时不得复检），复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格，如复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。

**8包装、标签和标志**

**8.1包装**

根据实际情况，本文件规定即食新丰嫩姜的包装要求为塑料材质内包装应符合GB 4806.7的规定，其他包装材料和容器应符合相应国家标准和有关规定。

**8.2标签和标志**

根据SB/T《10439-2007 酱腌菜》7标志、包装、运输及贮存的要求，结合实际情况，增加食品营养标签要求，本文件规定即食新丰嫩姜的标签和标志要求为：

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，同时还应标明产品等级。包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

**9贮存和运输**

**9.1贮存**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》7.4贮存，结合实际情况，本文件规定应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，离墙离地存放，不应与有毒有害物品混存。

于2021年8月24日专家研讨会的建议，提出对温度的要求，修改为：应贮存在阴凉、干燥、通风的专用仓库内，离墙离地存放，并符合保证产品安全所需的温度特殊要求，不应与有毒有害物品混存。

**9.2 运输**

根据SB/T 10439-2007《酱腌菜》7.3运输，结合实际情况，本文件规定应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，不应与有毒有害物品混运。

于2021年8月24日专家研讨会的建议，提出对温度的要求，修改为：应在运输过程中轻拿轻放，防止日晒雨淋。运输工具应清洁卫生，并符合保证产品安全所需的温度特殊要求，不应与有毒有害物品混运。

**10销售和召回**

根据销售和召回的实际要求，本文件规定销售和召回应符合相应食品标准和有关规定。