

团体标准

T/ NAIA×××-××××

浆 水

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 发布

前 言

本标准按照 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》的规定编写。

本文件的卫生指标是参考GB 2714 -2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定。

本文件由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏菲杰特检测有限公司、固原市食品药品检验检测中心、宁夏化学分析测试协会、西吉县宗昌调味食品有限公司、

本文件主要起草人：张金霞、白洁、马静、罗鹏程、张小飞、王宗强。

浆 水

1 范围

本标准规定了浆水的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以饮用水、时令蔬菜、山野菜为主要原料，经精选、清洗、切配、漂烫，辅以小麦粉、豌豆粉及其他辅料，再经发酵、添加或不添加食品添加剂、包装等工艺而制成的浆水酸菜。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.12 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 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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

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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 时令蔬菜、山野菜、小麦粉、豌豆粉及其他辅料应符合相关食品安全标准要求。
- 3.1.2 饮用水应符合GB 5749的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有该产品应有的滋味与气味，有酸香味，无异味
组织状态	半透明液体，含有不同数量的蔬菜、有少量沉淀、无悬浮白花膜，无正常视力可见外来杂质

3.3 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
固形物, %	≥ 3
总酸（以乳酸计）， g/kg	2.0-6.0
铅（以Pb计）， mg/L	≤ 0.5
亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)， mg/L	≤ 15

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 1 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/（CFU/m L）	5	2	10	10^3
沙门氏菌/（/25m L）	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/m L）	5	1	10^2	10^3
a 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行				

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5 食品加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 实验方法

- 6.1 感官指标用感官方法检验。
- 6.2 固形物按GB/T 10786规定的方法检验。
- 6.3 铅按GB 5009.12规定的方法检验。
- 6.4 总酸按GB 12456规定的方法检验。
- 6.5 亚硝酸盐按GB 5009.33规定的方法检验。
- 6.6 大肠菌群按GB 4789.3规定方法检验。
- 6.7 沙门氏菌按GB 4789.4规定方法检验。
- 6.8 金黄色葡萄球菌按GB 4789.10规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以同一班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样1kg（12个最小包装）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分型式检验和出厂检验。

7.2.1 型式检验6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.2.2 出厂检验项目为净含量、感官指标、固形物、总酸、大肠菌群。

7.3 判定规则

检验如有不合格项目可从同一批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准，微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

标志应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装材料应符合食品安全相应标准要求，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每件总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应保持清洁，不得与有毒、有害物品混运。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标示为准。
