|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.20 |
| CCS | |  | | --- | |  |   X 26 |

团体标准

T/ZS xxxx—2024

绍兴梅干菜及其制品

Shaoxing Meigan cai and its products

2024-xx-xx发布

2024-xx-xx实施

浙江省产品与工程标准化协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc4520)

[1 范围 1](#_Toc26575)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc28575)

[3 术语和定义 1](#_Toc10772)

[4 产品分类 1](#_Toc29437)

[5 要求 1](#_Toc9627)

[5.1 原辅料要求 2](#_Toc17191)

[5.2 感官要求 2](#_Toc29183)

[5.3 理化指标 2](#_Toc6126)

[5.4 食品添加剂 2](#_Toc29675)

[5.5 净含量 2](#_Toc1800)

[5.6 其他要求 2](#_Toc26405)

[6 检验规则 3](#_Toc3681)

[6.1 组批 3](#_Toc17957)

[6.2 抽样 3](#_Toc18918)

[6.3 出厂检验 3](#_Toc25385)

[6.4 型式检验 3](#_Toc30906)

[6.5 判定规则 3](#_Toc26408)

[7 包装 3](#_Toc21744)

[8 标志与标签 3](#_Toc19726)

[9 运输 3](#_Toc6724)

[10 贮存 3](#_Toc25637)

[参考文献 4](#_Toc15205)

1. 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。

本文件由绍兴市食品安全工作联合会提出。

本文件起草单位：绍兴市食品安全工作联合会、浙江松盛园食品有限公司、绍兴市柯桥区质量技术服务中心

本文件主要起草人：李晓敏

本文件为首次发布。

绍兴梅干菜及其制品

* 1. 范围

本文件规定了绍兴梅干菜及其制品的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、包装、标志与标签、运输及贮存。

本文件适用于绍兴境内加工生产的绍兴梅干菜、绍兴笋煮干菜、梅干菜等干制蔬菜制品。

* 1. 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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 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

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 绍兴梅干菜 Shaoxing Meigan cai

在绍兴境内以雪里蕻、大叶芥等芥菜类蔬菜为原料，添加或不添加辅料，经预处理、腌制、干燥、整理、包装等传统工艺而制成的非即食干制蔬菜制品。

* + 1. 绍兴笋煮干菜 Shaoxing Braised Dried Vegetable with Bamboo Shoots

在绍兴境内以绍兴梅干菜为主要原料，经与可食用的春笋混合、烧煮、干燥、整理等传统工艺制成的非即食干制蔬菜制品。

* + 1. 梅干菜 Meigan cai

以收购的蔬菜咸坯为原料，经干燥、整理、包装而制成的非即食干制蔬菜制品；或以蔬菜为原料，经预处理、腌制、干燥、整理、包装而制成的非即食干制蔬菜制品。

* 1. 产品分类

根据原料、工艺的不同分为：绍兴梅干菜、绍兴笋煮干菜、梅干菜。

* 1. 要求
     1. 原辅料要求
        1. 雪里蕻、大叶芥等芥菜类蔬菜，新鲜，茎叶嫩脆，无软腐，无虫蚀，其污染物限量和农药最大残留量限量应符合GB 2762和GB 2763的规定。
        2. 春笋，笋体饱满完整，新鲜，色泽淡黄，肉质厚，笋肉纤维细嫩，无虫蚀、无软腐，其污染物限量和农药最大残留量限量符合应GB 2762和GB 2763的规定。
        3. 蔬菜应符合GB 2762和GB 2763的规定。
        4. 蔬菜咸坯应符合GB 2762和GB 2763的规定及符合客户验收要求。
        5. 生产用水应符合GB 5749的规定。
        6. 食用盐应符合GB 2721的规定。
        7. 包装材料应符合GB 4806.1的规定。
        8. 其他食用辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用和添加不符合食品安全管理要求的物质。
     2. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | | | 检验方法 |
| 绍兴梅干菜 | 绍兴笋煮干菜 | 梅干菜 |
| 色泽 | 具有各产品固有的色泽，均匀一致。 | | | 取约500g样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽、状态、杂质；用温水漱口，闻其味，尝其味。 |
| 气味、滋味 | 具有各产品特有的气味和滋味，味鲜，咸淡适口，咀嚼无渣，无霉味、无异味。 | | |
| 状态 | 具有各产品特有的形状，形状均匀、无虫蛀、无霉变；允许产品可见部分泛白盐渍、少量碎末。 | | |
| 杂质 | 无肉眼可见杂质。 | | |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | | | 检验方法 |
| 绍兴梅干菜 | 绍兴笋煮干菜 | 梅干菜 |
| 水分（%） | ≤36.0 | ≤36.0 | ≤40.0 | GB 5009.3 |
| 食盐（以氯化钠计），g/100g | 6.0～30.0 | | | GB 5009.44 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤0.8 | | | GB 5009.12 |
| 食品中农药最大残留限量 | 应符合GB 2763 的规定。 | | | / |

* + 1. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070进行检验。

* + 1. 其他要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验规则
     1. 组批

以同一次投料生产、同一班次生产且包装完好的产品为一批。

* + 1. 抽样

根据产品规格，从同一批产品中按生产批次及数量比例随机抽取6袋样品，总量不少于2kg，所抽取样品分为2份，一份为检验样品，另一份为留样备检样品。

* + 1. 出厂检验

每次产品应由本公司检验部门进行检验，检验合格并附产品合格报告方可出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、净含量。

* + 1. 型式检验

型式检验为本文件5.2、5.3、5.4、5.5要求的全部项目。正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

1. 原辅料来源、加工工艺或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
2. 连续停产三个月以上恢复生产时；
3. 出厂检验与上次检验结果有较大差异时；
4. 质量监管部门提出型式检验要求时。
   * 1. 判定规则

检验项目全部合格时，判为合格品。在检验结果中若出现有不合格项目时，允许在同批产品中加倍抽样复检，复检仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格。

* 1. 包装

产品包装材料应符合相关食品安全标准的规定，包装应严密、防潮，不应影响产品质量。

* 1. 标志与标签

包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。产品包装上的标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。根据原料、工艺的不同，在标签上标注产品名称：绍兴梅干菜、绍兴笋煮干菜、梅干菜。

* 1. 运输

运输工具应清洁干燥，有防雨、防晒措施。不应与有毒、有异味、易污染的物品混装、混运。装运时应轻装轻卸，防止重压。

* 1. 贮存

产品贮存环境应干燥、通风、阴凉、清洁、无污染，有防潮、防火措施。成品堆放应离地离墙20cm 以上。不应与有毒、有害、有污染的物品同库混放贮存。在规定的贮存条件下保质期为12个月。

参 考 文 献

1. 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）

