

ICS 67.080.20

CCS X26

T/TSSP

团 体 标 准

T/TSSP 060-2025

贵州特色食品 花溪牛肉粉

第 5 部分：酸菜

(Guizhou Ecological Specialty Foods Huaxi Niurou Fen

Raw materials - Part5:Sauerkraut)

2025-04-28 发布

2025-05-10 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
3.1 酸菜	2
4 要求	2
4.1 原辅料要求	2
4.2 感官要求	2
4.3 理化指标	2
4.4 微生物限量	3
4.5 净含量及允许短缺量	3
4.6 农药残留量、真菌毒素限量、其他污染物限量	3
4.7 食品添加剂	3
4.8 生产加工过程的卫生要求	3
5 检测规则	3
5.1 组批	3
5.2 抽样	3
5.3 出厂检验	4
5.4 型式检验	4
5.5 判定规则	4
6 标签、标志、包装、运输、贮存	4
6.1 标签、标志	4
6.2 包装	4
6.3 运输	4
6.4 贮存	4

前 言

本文件依据 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。

本文件是《贵州生态特色食品 花溪牛肉粉 原辅料》的第5部分。已经发布了以下部分：

- 第1部分：米粉；
- 第2部分：牛肉；
- 第3部分：汤料；
- 第4部分：糊辣椒；
- 第5部分：酸菜。

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。

本文件由贵州省生物技术研究所以提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州省生物技术研究所以、贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司、贵州省天然产物研究中心、贵州省辣椒研究所、贵州食品工程职业学院、贵州省水稻研究所、贵州医科大学、贵州乌蒙贵品食品有限公司、贵州省黔东南绿色食品有限公司、贵州省特色食品产业促进会。

本文件主要起草人：陈朝军、王辉、王成财、李文馨、宋伟、张世涛、罗沙、罗婧文、王瑜、王雪雅、王梅、尹立昊、李立郎、邓茹月、陈旭、张想、张洁、张峥嵘、张朝举、陈晓宇、王智旺、陈丽、王守强、张文锋、柳益、郭素娟。

本文件为首次发布。

酸菜

1 范围

本文件规定了酸菜的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

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，仅注日期的版本于本文件。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 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 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 大肠菌群计数

GB5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB5009.12 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

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 8854 蔬菜名称（一）

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）【定量包装商品计量监督管理办法】

3 术语和定义

T/TSSP 055-2025 界定的术语和定义适用于本文件。

下列术语和定义亦适用于本文件。

3.1 酸菜

以十字花科青菜为主要原料，原料经预处理、杀青，添加食盐进行盐渍发酵后经加工、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的酸菜。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青菜

应符合 GB/T 8854、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	酸菜叶呈淡黄色至深黄褐色，酸菜心呈玉白色至微黄色。	将适量样品置于洁净的白瓷盘中，用玻璃棒搅拌铺平，闻其气味，观察其色泽和形态，用玻璃棒蘸取适量样品，用温开水漱口品尝其滋味。
滋味、气味	具有特有的酸味、香气，用水投洗后酸香味无明显减弱。不得有其他异味。	
形 态	组织致密，质地脆嫩，手触应有韧感。无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检测方法
	酸菜（包）	
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≥0.5	GB 12456
砷（以 As 计）/（mg/Kg）	≤0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/Kg）	≤0.5	GB5009.12
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/Kg）	≤16	GB 5009.33
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计) /（mg/Kg）	≤30	GB 5009.34

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB29921 中即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	1000	GB 4789.3
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

4.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.6 农药残留量、真菌毒素限量、其他污染物限量

应符合 GB 2763、GB 2761、GB 2762 及国家有关规定和公告。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检测规则

5.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的同一品种、规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。分别用于感官

要求，理化指标、微生物限量等指标的检测和留样。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应逐批检验。检验合格的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官、净含量、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验包括本文件的全部要求，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行。

A) 产品定型投产时；

B) 当原料、加工设备、生产工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

C) 连续停产 3 个月后恢复生产时；

D) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

E) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本文件规定的要求，则判定该批产品为合格品。除微生物指标外，检验项目如不符合本文件时。可以在同批产品中加倍抽取样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准；若复检结果仍有一项不合格、则判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本文件时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的有关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装应符合相关的食品安全国家标准和有关规定，采用符合食品卫生安全要求的包装材料进行包装。包装封口应严密，不得泄漏。配料包最小食用包装应封口严密，食用方便。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、干爽、无异味、无污染。在运输过程中应轻拿轻放，防止碰撞或挤压。运输时应防止日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风干燥处，不得露天堆放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀物品同处贮存，做到堆放整齐，先进先出。每一品种应有标识标记。