

T/HNSZA

团 体 标 准

T/HNSZA

****—2025

芥菜梅干菜（征求意见稿）

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - 07 - 10 发布

XXXX - XX - XX 实施

湖南省食品质量安全技术协会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 质量要求	3
5 检验方法	4
6 检验规则	4
7 标签标识、包装、贮存与运输	5
附录 A（资料性）	错误！未定义书签。
参考文献	6

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。

请注意本标准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。

本文件由湖南国泰食品有限公司提出。

本文件由湖南省食品质量安全技术协会团体标准化管理委员会归口。

本文件涉及到知识产权应遵守《湖南省食品质量安全技术协会团体标准涉及知识产权的管理规定》。

本文件为本发布者认可的会员免费使用，但需向协会秘书处报备。

本文件起草单位：湖南国泰食品有限公司、湖南乡健食品有限公司、湖南海霸食品有限公司、湖南洞庭明珠食品有限公司、湖南宏绿食品有限公司、湖南志成食品技术服务有限公司、湖南省产商品评审中心、岳阳市食品药品评审认证与不良反应监测中心、岳阳市检验检测中心、华容县蔬菜行业协会。

本文件主要起草人：朱冬香、陈程程、周瑚、肖剑峰、廖标、谭茜、陈家敏、张源超、孙庭友、朱明扬、朱礼、曾宪峰、喻友良、陈天华、欧阳世明、林永州、魏宇斌、陈绍汉……

本文件为首次制定。

芥菜梅干菜

1 范围

本文件规定了芥菜梅干菜的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存与运输要求。

本文件适用于芥菜梅干菜的生产、检验与销售。

2 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 191 包装储运图示标志

3 术语和定义

3.1

芥菜梅干菜

以芥菜咸坯为原料经去老梗、初清、切制、清洗、脱水、干制（晒干或烘干）、蒸制、焖香、包装等工序加工制成，具有独特风味和口感的非即食干制蔬菜制品。

3.2

芥菜咸坯

以新鲜芥菜为原料，经清理去杂、萎蔫、清洗或不清洗，添加食用盐盐渍而成的非即食蔬菜制品。

3.3

焖香

将蒸制后的芥菜梅干菜置于密闭环境下静置一段时间，促使其风味物质充分融合与转化，形成独特香气的工艺过程。

4 质量要求

4.1 原料

芥菜咸坯应符合GB2714的要求。

4.2 辅料

应符合相应食品安全标准的规定。

4.3 感官要求

应符合表1的规定

表 1 芥菜梅干菜感官指标要求

项目	要求
色泽	呈棕褐色或深褐色，色泽均匀，无霉斑
气味	具有芥菜梅干菜特有的香气，无酸臭味、霉味及其他异味
组织形态	具有相应的组织形态，无结块，无杂质
滋味	具有芥菜梅干菜固有滋味

4.4 理化指标

应符合表2的规定

表 2 芥菜梅干菜理化指标要求

项目	指标
水分含量（%）	≤28
食盐含量（以 NaCl 计，%）	≤35

4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

4.7 食品添加剂使用

生产过程中不得使用食品添加剂。

5 检验方法

5.1 感官

取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态，嗅闻气味，品尝滋味。

5.2 水分含量

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.3 食盐含量

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.4 污染物

按照 GB 2762规定的检验方法进行检测。

5.5 农药残留

按 GB 2763 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

同一日期或同一班次、同一工艺、同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽取数量满足检验项目的需要，分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品应经检验合格后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、食盐含量、净含量。

6.3.1.3 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

6.3.2 型式检验

型式检验的内容为本文件规定的全部项目。正常生产时每半年至少进行一次型式检验；有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年及以上恢复生产时；
- d) 相关监管部门提出型式检验要求时；
- e) 其他有必要进行型式检验时。

6.4 判定规则

6.4.1 所检项目全部符合本文件规定时，判定为合格。

6.4.2 检验项目如不符合本文件规定时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本文件规定时，判定该批产品不合格。

7 标签标识、包装、贮存与运输

7.1 标签标识

7.1.1 预包装产品标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定。

7.1.3 在包装上应当注明干制蔬菜制品。

7.2 包装

7.2.1 食品包装袋应符合 GB 4806.7 的规定。

7.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 贮存与运输

应符合 GB 14881 的规定。

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 [2023]第70号令）