

ICS 67.080.20  
CCS X26

# 团体标准

T/AHFS 001-2023

## 荻港香菜

Digang Salted Pak Choi

2023-11-22 发布

2023-12-23 实施

安徽省食品科学技术学会 发布



## 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。

本文件由芜湖市繁昌区荻港香菜产业研究中心有限公司提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：安徽师范大学、芜湖市繁昌区荻港香菜产业研究中心有限公司、芜湖市繁昌区荻港镇香菜协会、芜湖市繁昌区荻港镇农业农村办公室、安徽瑞普检测技术有限公司、安徽国泰众信检测技术有限公司、芜湖国泰数字检测认证研究院有限公司。

本文件主要起草人：汪昌保、程轶群、杭华、鲍三宝、王鹏、朱国萍、谢君、项威、杨黎利、张豪、牛齐、陈洪周、刘合超。



# 荻港香菜

## 1 范围

本文件规定了荻港香菜的原料要求、质量要求、安全要求、净含量、生产加工过程、检验规则、标签标志、包装运输与贮存。

本文件适用于预包装的荻港香菜的生产和检验、运输和贮存。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- 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
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.44 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB 3402/T 16 芜湖香菜小作坊生产加工规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 荻港香菜 Digang Salted Pak Choi

以产自安徽省沿江一带的高秆白菜或小白菜为主要原料，采用安徽省非物质文化遗产名录所列荻港香菜制作技艺或其改良工艺制作，添加调味料和辅料（如大蒜、辣椒、芝麻、香辛料等）制成的蔬菜制品。

## 4 原辅料要求

### 4.1 原料要求

原料应新鲜完整、无腐烂、无变质，农药残留限量应符合 GB 2763 的相关要求，污染物限量应符合 GB 2762 的相关要求。

### 4.2 辅料要求

辅料应符合相应的食品标准，以及其他有关规定。

## 5 质量要求

### 5.1 感官要求

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
状态	组织致密，无霉变，无白膜，无正常视力可见的异物	取适量被测样品置于白色瓷盘中，在自然光下检查其色泽、组织状态和杂质，闻其气味，品其滋味，咀嚼感受其口感
色泽	产品呈绿色至黄绿色	
气味	具有产品特有的香味，无异味	
口感与滋味	口感脆嫩，鲜、咸、辣、甜味适宜	

### 5.2 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	检验方法
水分/%	≤ 85	GB 5009.3
总酸(以乳酸计)/%	≤ 2.0	GB 12456
氯化物(以NaCl计)/%	≤ 15.0	GB 5009.44

## 6 安全要求

### 6.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中对酱腌菜的规定，其中亚硝酸盐限量应符合表 3 的规定。

表 3 亚硝酸盐限量

项目	指标	检验方法
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) ≤	20	GB 5009.33

## 6.2 微生物限量

6.2.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中对即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定。

6.2.2 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 不适用于非灭菌型产品。					

## 6.3 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 7 净含量

应符合 JJF 1070 及《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 8 生产加工过程

应符合 DB 3402/T 16 的规定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

同一生产线上，采用同样工艺条件，在同一班次生产的同品种产品为一个批次。

### 9.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批出厂产品应经检验，合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括净含量、感官要求、水分、总酸、氯化物、亚硝酸盐和大肠菌群。

## 9.4 型式检验

9.4.1 每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者亦须进行型式检验：

- 新产品投产前；
- 停产三个月及以上，恢复生产时；
- 正常生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 监管部门提出要求时。

9.4.2 检测项目为第5~7章规定的项目。

## 9.5 判定规则

9.5.1 检验项目全部符合本文件要求，判定为合格。

9.5.2 微生物项目有一项及以上不符合本文件要求，判定为不合格。

9.5.3 微生物以外的项目有一项及以上不符合本文件要求，可以从同批次产品中加倍抽样复检，复检结果全部符合本文件要求，判定为合格；复检结果仍存在一项及以上不符合本文件要求的项目，判定为不合格。

## 10 标签、标志

10.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

10.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 11 包装、运输与贮存

11.1 包装材料应符合相关标准和国家有关规定。包装应封装严密，无渗漏、无胀袋(瓶)。

11.2 产品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，不得与有毒、有污染的物品混运。

11.3 产品应贮存在10℃以下冷库内，不得与有毒、有害或有异味的物品混存。

## 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]。
- [2] GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

