

T/AHFIA

T/AHFIA XXXX—2022

预制菜 腌芥菜

Prepared dishes Pickled mustard

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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

引 言

芥菜不是名贵蔬菜，身价微贱。其籽实极小，播种后，几乎不要什么肥料，生命力极其强盛，也不需要人们什么特别呵护，栽下不久便一片翠翠绿绿、滋滋润润的。尤其在万木萧瑟的冬天，寒风中更显得得酣畅淋漓、蓬蓬勃勃。芥菜收获下来一般都被制成各类咸菜，如果有咸菜文化的话，那么就非芥菜莫属。文化是立人之本，据有人统计，世界上关于‘文化’的定义已有数百种，我不管什么社会学的定义或者哲学的定义，芥菜植根在生活的深层，这才是民族文化的“根”源。几千年来，中国人民简朴的生活就是和芥菜做的咸菜紧紧地联系在一起。芥菜滋润着他们平平淡淡、含辛茹苦的岁岁月月。几乎可以说，芥菜本身不仅是一部丰富植物演化志，也溶进了和中国普通的百姓的血脉，铸造了他们的灵魂和性格。

宋诗人杨万里《芥齏》说得好：“花姜馨辣最佳蔬，荪芥芳心不让渠；蟹眼嫩汤微熟了，鹅儿新酒未上初。”芥菜味美如饴，初入口略带苦涩，多嚼一会则甘味生颊。杯酒伴芥菜，那一饮的风情，也许只有诗人才能领略吧。白居易一首：“白屋炊香饭，荤膻不入家。滤泉澄葛粉，洗手摘藤花。青芥除黄叶，红姜带紫芽。命师相伴食，斋罢一瓿茶。”抒发的闲情，岂止是清淡？唐诗人钱起的“渊明遗爱处，山芥绿芳初。玩此春阴色，犹滋夜雨馀。隔溪烟叶小，覆石雪花舒。采采还相赠，瑶华信不如。”借对芥菜清秀本色的描绘，还表现着一种出世的情怀。

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。

本文件由安徽王仁和米线食品有限公司、安徽仁远食品有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

预制菜 腌芥菜

1 范围

本文件规定了预制菜腌芥菜产品定义、生产工艺、要求、生产加工过程要求、检验规则、判定规则、标签标志、包装、储存、运输、保质期。

本文件适用于预制菜腌芥菜的生产、加工和销售。

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 2720	食品安全国家标准	味精
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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量（含第1号修改单）
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB/T 2828.1	计数抽样检验程序	第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
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 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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 12729.1	香辛料和调味品	名称
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品	通用技术条件
GB/T 27320	食品防护计划及其应用指南	食品生产企业
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 37029	食品追溯	信息记录要求
NY/T 1324	绿色食品	芥菜类蔬菜
JJF 1070	定量包装商品	净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》〔2005〕第 75 号国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）

食品召回管理办法（国家食品药品监督管理总局令第31号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 Prepared dishes

以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、煎、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜点。

3.2

腌芥菜 Pickled mustard

以新鲜芥菜为主要原料，经挑选、修整或烫漂、冷却等工艺后，放入清洗干净的发酵容器中，添加食盐、水等辅料，经清洗、分切、炒制或者不炒制、冷却、包装等工艺加工而成的预包装产品。

4 生产工艺

原辅料预处理→清洗→脱水→配料→拌料→包装→运输

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 腌芥菜

应符合NY/T 1324的规定。

5.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

5.1.3 白砂糖

应符合GB/T 317 的规定。

5.1.4 味精

应符合 GB 2720 的规定。

5.1.5 香辛料

应符合GB/T 15691 和GB 12729.1 的规定。

5.1.6 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.7 其他原辅料

应符合相关食品安全标准或有关规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指标	检验方法
组织形态	具有本品应有的形态	取样品置于清洁白瓷盘中，目测其形态和色泽，并用刀切开观察组织结构，再按包装上标明的食用方法进行加热或烹饪熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质
----	-----------

5.3 理化指标

5.3.1 理化指标应符合表 2。

表 2 预制菜理化指标

项 目	指标	检验方式
铅/（以 pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
亚硝酸盐(NaNO ₂ 计)，mg/kg	≤ 18	GB 5009.33

5.4 安全指标

5.4.1 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指标	试验方法
大肠菌群	≤ 30	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5

5.4.2 污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

5.4.3 真菌毒素限量

应符合GB 2761 的规定。

5.4.4 农药残留限量

应符合GB 2763 的规定。

5.4.5 兽药残留限量

应符合国家有关规定和公告。

5.4.6 食品添加剂

食品添加剂品种及限量应符合GB 2760 的规定。

5.4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一批投料、同一班次、同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

按照GB/T 2828.1的要求进行抽样。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品出厂前，应经生产企业质量检验部门检验合格后方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验的项目：感官、净含量、亚硝酸盐、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产每 6 个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料或生产工艺有较大改变；
- c) 季节性生产或停产半年后恢复生产时；
- d) 更换设备后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时。
- f) 国家食品质量监督机构提出相关要求时。

7.4.2 型式检验项目

本文件规定的全部成品检验项目。

8 判定规则

8.1 出厂检验

7.1.1 出厂检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。

7.1.2 出厂检验项目（微生物项目除外）如有1项不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍不符合，则判定该批产品为不合格品。

7.1.3 微生物项目中有1项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

8.2 型式检验

7.2.1 型式检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品为合格品。

7.2.2 型式检验项目中有3项或3项以下（微生物项目除外）不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍有1项或1项以上不符合，则判定该批产品为不合格品。

7.2.3 型式检验项目中超过3项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

7.2.4 微生物限量指标中有1项不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品，且不再复检。

9 标签标志、包装、贮存、运输

9.1 标签标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050 的规定，并注明产品类别和食用方法。

8.1.2 产品包装运输标志应符合GB/T 191 的规定。

9.2 包装

- 8.2.1 产品包装容器与材料应符合相应的卫生标准有关规定，防止有毒有害物质的污染。
- 8.2.2 产品销售包装应完整、严密、无破损、不易散包，不经包装产品不得销售。

9.3 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。

9.4 运输

- 8.4.1 运输成品的运输工具应符合有关卫生标准，运输过程中产品温度按相关法规或标准要求进行控制。
- 8.4.2 产品运输及销售过程中运输工具应清洁无污染，运输产品时避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

10 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为10个月。

