

团 体 标 准

T/CNFIA XXX—2025

梅干菜

Pickled and Dried Mustard

(征求意见稿)

2025-xx-xx 发布

2025-xx-xx 实施

中国食品工业协会 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。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：浙江菜味居农业开发有限公司、缙云梅忆芥食品有限公司、浙江省农业科学院、浙江工商大学、中国计量大学、宁波市农业科学研究院、丽水市农林科学研究院、缙云县农业农村局、缙云县市场监督管理局、缙云县食品药品安全检验检测中心、缙云县东方镇人民政府、缙云县菜味居农业产业技术研发中心。

本文件主要起草人：范涛、赵凤亮、刘大群、王祥云、张玉、田师一、陈勇、崔海峰、任锡亮、李伟荣、张程程、梅建平、马雅敏、王武强、周晨卉、李开林、王丽红、陈滢如、李致莹、朱钰颖。

梅干菜

1 范围

本文件界定了梅干菜的术语和定义，规定了技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、描述了相应的检验方法。

本文件适用于梅干菜的生产、检验、贮存、流通与销售。

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成为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 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 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 12456	食品安全国家标准食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB 16798	食品机械安全卫生
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB/T 191	包装储运图示标志
NY/T 706	加工用芥菜
JFF 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》国家市场监督管理总局令第 70 号

3 术语和定义

3.1 梅干菜 Pickled and Dried Mustard

霉干菜

菜干

以新鲜芥菜为原料，经清洗、腌制发酵、物理烘干、塑形、高温回卤、蒸制、筛选等工艺，不添加食品添加剂制成的脱水发酵蔬菜制品。

注1 腌制发酵

以芥菜为原料，经清洗后，采用一层盐一层菜的腌制方法，经机械反复压实后，在表面加盖食品级薄膜、放入压实盖、再加盖一层食品级薄膜进行发酵。

注2 高温回卤

将腌制过程中产生的卤水回收过滤，并煮沸，与晒至半干的物料混合，采用一层菜一层卤水的方法进行回卤。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 芥菜质量要求应符合 NY/T 706 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 其他辅料应符合相应的国家标准及相关规定。

4.2 设备要求

机械腌制、机械压实、机械脱水应符合 GB 16798 的规定。

4.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	色泽鲜亮、均匀，呈黄褐色、棕褐色或乌色。
香 气	具有梅干菜特有的香味，香气纯正，无不良气味。
滋 味	具有梅干菜特有的滋味，咸鲜适中。
外 观	无正常视力可见的外来异物、无沙，无霉斑。

4.4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
水分/(g/100g)	≤ 25
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≥ 6
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤ 6

4.4 食品安全要求

应符合GB 2714的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4.6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB 2714规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 食盐

按GB 5009.44规定的方法测定。

5.2.3 总酸

按GB 12456规定的方法测定。

5.3 食品安全指标

按照GB 2714要求的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

5.5 生产过程控制

通过检查生产记录文件的方式进行。

6 检验规则

6.1 组批

同一天生产的同一品种产品为一批。

6.2 抽样

产品按批抽样，随机抽取，抽样量独立包装不应少于12袋，并且样品总量不少于2Kg。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括：感官指标、净含量、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目包括本文件中规定的全部项目及有关规定要求的项目。

6.3.2.2 正常生产的产品，应每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；

- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验有较大差异时；
- f) 国家有关部门提出进行型式检验要求时；
- g) 质量有争议，提出仲裁时。

6.4 判定规则

- 6.4.1 检验项目全部符合本文件规定时，则判该批产品为合格品。
- 6.4.2 检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复检。复检结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。
- 6.4.3 微生物指标不合格的，直接判定该批产品或该次检验不合格，不应复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

- 7.1.1 标签的标注内容应符合 GB 7718和 GB 28050的规定。
- 7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191的规定。

7.2 包装

- 7.2.1 包装材料和容器应符合食品安全国家标准要求和有关规定。
- 7.2.2 产品包装应完整、封装严密，封口牢固，包装应牢固。

7.3 运输

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，不应与有毒、有害、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品同处贮存。
