

ICS 67.220.10
X 66
备案号:37209—2012

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10756—2012

泡 菜

PAO CAI

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	2
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签、包装、运输与贮存	4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本标准主要起草单位：四川省吉香居食品有限公司。

本标准主要起草人：余志刚、伍学明、陈功、丁文军、王艳丽、颜正财。

泡 菜

1 范围

本标准规定了泡菜产品的术语和定义、原料要求、技术要求、试验方法、标签标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于符合 3.1 中规定的产品。

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件,仅注日期的版本适用于本文件。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 2716 食用植物油卫生标准

GB 2720 味精卫生标准

GB 2721 食用盐卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

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

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》(国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泡菜 PAO CAI

以新鲜蔬菜等为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐或食用盐水渍制等工艺加工而成的蔬菜制品。

3.2

中式泡菜(简称泡菜) Pao cai

以新鲜蔬菜等为主要原料,添加或不添加辅料,经食用盐或食用盐水泡渍发酵等工艺加工而成的蔬菜制品。

3.3

韩式泡菜 Korean pickle

以新鲜蔬菜等为主要原料,添加红辣椒粉、大蒜、虾酱等选择性辅料调味,经食用盐或食用盐水处理、低温腌渍等工艺加工而成的蔬菜制品。