

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1011—1998

榨 菜

Pickled mustard tubers

1998-11-09 发布

1999-03-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本标准是对 GB 6094—1985《榨菜》的修订。修订时保留了 GB 6094 中仍然适用的内容,同时根据实际情况做了如下修改:

1. 定义中增加胖袋;
2. 原产品分类中的四川榨菜改为涪式榨菜;
3. 技术要求中增加了色泽和滋味感官要求;
4. 理化指标进行了调整;
5. 试验方法中删去了氯化钠、酸、水的具体分析方法,采用现行国家标准;
6. 检验规则中增加了出厂检验、型式检验及判定规则;
7. 增加了对标签、标志的要求。

本标准从颁布实施之日起代替 GB 6094—1985。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:重庆市涪陵区榨菜管理办公室、涪陵榨菜(集团)有限公司、浙江省海宁翠丰食品有限公司。

本标准主要起草人:杜全模、向瑞玺、赵平、封益生。

榨 菜

代替 GB 6094—1985

Pickled mustard tubers

1 范围

本标准规定了榨菜的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和包装、标志、标签、运输、贮存要求。本标准适用于以茎瘤芥(茎用芥菜)为原料,经特定工艺腌制而成的盐腌菜,也适用于方便榨菜的原料。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2714—1996 酱腌菜卫生标准
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.29—1996 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
- GB/T 5009.54—1996 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 10790—1989 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存
- GB/T 12456—1990 食品中总酸的测定方法
- GB/T 12457—1990 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法

3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 榨菜:茎瘤芥(茎用芥菜)经脱水、盐腌、压榨等工艺,加入调味料制成的盐腌菜。
- 3.2 叶柄(菜耳):榨菜菜块上残留的叶柄基部。
- 3.3 飞皮:与菜块肉质体分离,未完全脱离菜块的菜皮。
- 3.4 黑斑:茎瘤芥在生长期中受病虫害或其他伤害的愈合斑。
- 3.5 烂点:榨菜菜块上的腐蚀斑。
- 3.6 空心菜:茎瘤芥在生长中内部变空,内壁呈白色、黄色或黑色。
- 3.7 棉花包:榨菜菜块内部呈白色絮状体。
- 3.8 硬壳菜:外皮老化硬化。
- 3.9 老筋:榨菜菜块上的块状、丝状粗纤维。
- 3.10 胖袋(罐):由于微生物发酵或其他原因产生气体,包装袋(罐)呈膨胀状态。