

ICS 67.080.20
X 26
备案号: 21774—2007

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10439—2007
代替 SB/T 10215~10221—1994

酱 腌 菜

Pickled vegetable

2007-09-10 发布

2008-03-01 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	4
6 检验规则	5
7 标志、包装、运输及贮存	5

前 言

本标准代替 SB/T 10215—1994《酱渍菜》、SB/T 10216—1994《盐渍菜》、SB/T 10217—1994《酱油渍菜》、SB/T 10218—1994《虾油渍菜》、SB/T 10219—1994《糖醋渍菜》、SB/T 10220—1994《盐水渍菜》、SB/T 10221—1994《糟渍菜》。

本标准与以上标准相比主要变化如下：

- 修改了标准的中文名称,标准中文名称改为《酱腌菜》;
- 按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写规则》对标准的文本格式进行修改;
- 依据 SB/T 10297—1999《酱腌菜分类》增加了产品的分类;
- 调整了标准中的水分、食盐、总酸、氨基酸态氮、还原糖、总糖的指标;
- 加入了对食品添加剂的使用和用量的限制;
- 标准中的卫生指标依据 GB 2714《酱腌菜卫生标准》的要求;
- 对原标准的结构进行了修改,增加了生产加工过程的卫生要求和净含量要求;
- 对原标准的检验方法进行了修订,按 GB/T 5009.54《酱腌菜卫生标准的分析方法》规定的方法检验。

本标准自实施之日起以上标准同时废止。

本标准由中国调味品协会提出。

本标准由中华人民共和国商务部归口。

本标准主要起草单位:北京六必居食品有限公司。

本标准主要起草人:李书圣、陈杰、陈宇。

本标准由中华人民共和国商务部委托中国调味品协会负责解释。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- SB/T 10215—1994、SB/T 10216—1994、SB/T 10217—1994、SB/T 10218—1994、SB/T 10219—1994、SB/T 10220—1994、SB/T 10221—1994;
- SB 94—1980、SB 95—1980、SB 96—1980、SB 97—1980、SB 98—1980、SB 99—1980、SB 100—1980、SB 101—1980。

酱 腌 菜

1 范围

本标准规定了酱腌菜的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜和糟渍菜。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2714 酱腌菜卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 14881 食品企业通用卫生规范

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年]75号令

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

酱渍菜 pickled vegetable with soy paste

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用酱渍加工而成的蔬菜制品。

3.2

盐渍菜 salted vegetable

以蔬菜为原料，用食盐盐渍加工而成的蔬菜制品。

3.3

酱油渍菜 pickled vegetable with soy sauce

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用酱油浸渍加工而成的蔬菜制品。

3.4

糖渍菜 sugared vegetable

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用糖渍加工而成的蔬菜制品。

3.5

醋渍菜 vinegared vegetable

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用醋渍加工而成的蔬菜制品。

3.6

糖醋渍菜 sugared and vinegared vegetable

以蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用糖醋渍加工而成的蔬菜制品。