



中华人民共和国国家标准

GB 2714—2015

食品安全国家标准

酱腌菜

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 2714—2003《酱腌菜卫生标准》；

本标准与 GB 2714—2003 相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 酱腌菜”；
- 增加了术语和定义；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

酱 腌 菜

1 范围

本标准适用于酱腌菜。

2 术语和定义

2.1 酱腌菜

以新鲜蔬菜为主要原料,经腌渍或酱渍加工而成的各种蔬菜制品,如酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜和糟渍菜等。

3 技术要求

3.1 原料要求

蔬菜应新鲜,原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
滋味、气味	无异味、无异嗅	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
状态	无霉变,无霉斑白膜,无正常视力可见的外来异物	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中腌渍蔬菜的规定。

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。

表 2 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 不适用于非灭菌发酵型产品。					

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜或发酵蔬菜制品的规定。