

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE XXXX—2023

江西绿色生态 酱腌菜

Jiangxi Green Ecology—pickled vegetables

立项稿

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布



目 次

前言 ..... II

引言 ..... III

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 2

4 基本要求 ..... 2

5 评价指标 ..... 3

6 品牌互认 ..... 5

## 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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：赣州巧耕人家农业发展有限公司、寻乌县市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：陈亚茹、邱桂峰、赵一麟、XXX。

## 引 言

“江西绿色生态 酱腌菜”的指标水平说明：

——感官指标和理化指标均符合 NY/T 437-2012《绿色食品 酱腌菜》的要求；

——安全卫生指标水平：

- 亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计） $\leq 4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“蔬菜及其制品”项下“酱腌菜” $\leq 20\text{mg/kg}$ ，此项严于深圳标准；
- 铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“蔬菜及其制品”项下“酱腌菜”的规定，同时参考深圳市深圳标准促进会发布的 T/SZS 1220-2021《供深食品 酱腌菜质量安全基础要求》增加了“餐用橄榄 $\leq 0.4$ ，酱瓜 $\leq 0.1$ ”相关规定。
- 黄曲霉毒素 B1 $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ，而 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》对于蔬菜制品的该指标无要求。
- 致病菌限量应符合 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》和“供深食品”的标准要求。



# 江西绿色生态 酱腌菜

## 1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 酱腌菜”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。  
本文件适用酱腌菜产品申请“江西绿色生态”的评价或认证活动。

## 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构成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/T 191 包装储运图示标志
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- 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 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 24001 环境 管理体系 要求及使用指南  
GB/T 24256 产品生态设计通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量  
NY/T 422 绿色食品 食用糖  
NY/T 437 绿色食品 酱腌菜  
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则  
NY/T 1040 绿色食品 食用盐  
SB/T 10439 酱腌菜  
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求  
CNCA-N-001:2021 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则  
定量包装商品计量监督管理办法（总局令第 75 号）

### 3 术语和定义

GB 2714、SB/T 10439 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**酱腌菜 pickled vegetables**

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。

[来源：GB 2714-2015, 2.1]

#### 3.2

**江西绿色生态 酱腌菜 Jiangxi Green Ecology—pickled vegetables**

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证的酱腌菜产品。

### 4 基本要求

#### 4.1 主体资质

4.1.1 企业应具备食品生产或经营许可证，按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》的要求，建立相应的管理体系。

4.1.2 企业近三年未发生食品安全事故或安全生产事故。

#### 4.2 原辅料要求

##### 4.2.1 主要原料

4.2.1.1 应为新鲜洁净、成熟适度、无病虫害及霉变的蔬菜，产地环境应符合 NY/T 391 的规定。

4.2.1.2 蔬菜原料农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，并符合相应的质量标准要求。

##### 4.2.2 食用盐



应符合 GB 2721 或 NY/T 1040 的规定。

#### 4.2.3 食用糖

应符合 GB 13104 或 NY/T 422 的规定。

#### 4.2.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2.5 其他原辅料

应符合绿色食品相应质量要求。

### 4.3 生产加工管理

生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 4.4 产品质量

4.4.1 安全卫生指标应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 2714 的要求。

4.4.2 产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，并按照 JJF 1070 检验净含量单件偏差。

### 4.5 包装贮运

4.5.1 包装用材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9、GB 4806.10 的安全要求。

4.5.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

4.5.3 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

4.5.4 运输工具应经过消毒、清洁卫生、无异味，运输时不得与有毒有害物质混装、混运。

## 5 评价指标

“江西绿色生态”酱腌菜产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表 1 “江西绿色生态”酱腌菜评价指标要求

| 序号 | 一级指标 | 二级指标                                      | 评价方式或方法                                 |
|----|------|---|---|
| 1  | 资源节约 | 应积极采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率        | 查看制度文件，<br>实地走访                         |
| 2  |      | 蔬菜原料综合利用率 $\geq 90\%$ ，废弃物应进行无害化处理和循环利用   |   |
| 3  |      | 包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求，包装减量化、材料可回收 |   |
| 4  | 环境保护 | 带有种植基地的企业应减少化学农药的使用量，减少土壤及地下水污染           | 查看企业的基地<br>土壤检测报告、<br>排污许可证、环<br>境评价报告等 |
| 5  |      | 生产污水排放应符合 GB 8978 的规定                     |   |
| 6  |      | 大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 13271 的要求              |   |
| 7  |      | 厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定                    |   |

表1 “江西绿色生态”酱腌菜评价指标要求（续）

|    |          |   |   |                                      |                              |      |               |  |               |
|----|----------|---|---|--------------------------------------|------------------------------|------|---------------|--|---------------|
| 8  | 生态<br>协同 | 种植基地可采用“畜—沼—菜”或“以地定养、以养肥地、种养对接、就地消纳”的种养循环模式，实现绿色可持续发展   |   |                                      |                              |      | 现场核查种植基地、加工场所 |  |               |
| 9  |          | 加工过程应按照 GB/T 24256 优化生产加工工艺，对生态环境的负面影响最小化   |   |                                      |                              |      |               |  |               |
| 10 | 质量<br>引领 | 感官指<br>标  | 色泽                                      | 具有该类产品应有色泽，无霉斑白膜                     |                              |      |               | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、形态，嗅其气味，用温开水漱口后品尝滋味 |               |
| 11 |          |   | 滋味、气味                                   | 具有该类产品应有的滋味、气味，无异味、无异嗅               |                              |      |               |  |               |
| 12 |          |   | 形态                                      | 具有该类产品应有的形态，规格均匀，卤汁无浑浊               |                              |      |               |  |               |
| 13 |          |   | 杂质                                      | 无正常视力可见的外来异物                         |                              |      |               |  |               |
| 14 |          | 污染物   | 亚硝酸盐残留量（以NaNO <sub>2</sub> 计），<br>mg/kg |                                      | ≤4                           |      |               | GB 5009.33                                   |               |
| 15 |          |   | 铅（以Pb计），mg/kg                           |                                      | ≤0.5<br>餐用橄榄≤0.4；<br>酱瓜≤0.1； |      |               | GB 5009.12                                   |               |
| 16 |          |   | 总砷（以As计），mg/kg                          |                                      | ≤0.5                         |      |               | GB 5009.11                                   |               |
| 17 |          |   | 镉（以Cd计），mg/kg                           |                                      | ≤0.05                        |      |               | GB 5009.15                                   |               |
| 18 |          |   | 总汞（以Hg计），mg/kg                          |                                      | ≤0.01                        |      |               | GB 5009.17                                   |               |
|    |          |   | 铬（以Cr计），mg/kg                           |                                      | ≤0.5                         |      |               | GB 5009.123                                  |               |
| 19 |          |   | 真菌毒素                                    | 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg           |                              | ≤5.0 |               |  | GB 5009.22    |
|    |          |   | 安全卫<br>生指标                              | 项 目                                  | n                            | c    | m             | M  | 检验方法          |
|    |          |   |   | 沙门氏菌/25g                             | 5                            | 0    | 0             | —  | GB 4789.4     |
|    |          |   |   | 金黄色葡萄球菌/（CFU/g）                      | 5                            | 1    | 100           | 1000   | GB 4789.10    |
|    |          | 致泻大肠埃希氏菌/25g  |   | 5                                    | 0                            | 0    | —             | GB 4789.6                                    |               |
|    |          | 大肠菌群/（CFU/g）  |   | 5                                    | 2                            | 10   | 1000          | GB 4789.3 平板计<br>数法                          |               |
|    |          | 注 1：致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的要求，同时应符合 GB 2714 中表 2 对大肠菌群的要求（不适用于非灭菌发酵型产品）。<br>注 2：样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。<br>注 3：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌限值适用于即食酱腌菜，其中大肠埃希氏菌仅适用于生食酱腌菜产品。 |   |                                      |                              |      |               |  |               |
| 21 |          |   | 农药残留                                    | 农药残留限量应符合GB 2763的规定                  |                              |      |               |  | 查看产品执行标       |
| 22 |          |   | 理化<br>指标                                | 各类产品的理化指标应符合 NY/T 437-2012 中 4.5 的要求 |                              |      |               |  | 准、第三方检测报<br>告 |

|  |  |           |  |                 |
|--|--|-----------|--|-----------------|
|  |  | 食品添<br>加剂 | 应符合 GB 2760 中腌渍蔬菜或发酵蔬菜制品的规定，且同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1 |                 |
| 23   |  | 产品追<br>溯  | 企业应采用 GS1 国际统一追溯标准，建立质量追溯系统，在产品包装上使用商品条码和二维码，记录从种植、加工到贮藏运输等生产全过程的关键信息                  | 查看产品包装或<br>追溯平台 |
| 注：以上评价方式或方法仅供参考，检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。 |  |           |  |                 |

6 品牌互认

- 6.1 通过“赣鄱正品”等区域公用品牌认定的酱腌菜产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的酱腌菜产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。
-