

# DBS42

## 湖北省食品安全地方标准

DBS42/XXX—XXXX

---

### 湖北泡藕带

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

---

湖北省卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准由华中农业大学和湖北省食品质量安全监督检验研究院联合提出；  
本标准起草单位：华中农业大学、湖北省食品质量安全监督检验研究院、湖北华贵食品有限公司；  
本标准起草人：严守雷，王会霞，李洁，王清章，梅大佐。

# 食品安全地方标准

## 湖北泡藕带

### 1 范围

本标准规定了湖北泡藕带的技术要求、试验方法、检验规则和标志包装运输及贮存等内容。

本标准适用于以采收的新鲜藕带为原料，经过清洗、分割、烫漂、装袋（罐）、注入调味液，真空密封包装、杀菌，经检验合格的藕带产品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 湖北泡藕带

以采收的新鲜藕带为原料，经过清洗、分割、烫漂、装袋（罐）、注入调味液，真空密封包装、杀菌，经检验合格的藕带产品总称湖北泡藕带。

#### 2.2 调味液

以纯净水加入食盐、白糖或甜味剂、白醋和冰乙酸、味精，添加或不添加其他调味料（泡小米辣等）和添加剂制成的称为调味液。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 鲜藕带

藕带应新鲜，无褐变、无化学处理、无腐烂、变味和虫害。并符合相应食品安全标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 纯净水应符合 GB 17323 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.5 白砂糖应符合 GB 317 的规定。

3.1.6 味精应符合 GB/T 2720 的规定。

3.1.7 食醋应符合 GB18187 的规定。

3.1.8 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

3.1.9 其他辅料应符合国家相关标准要求和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

#### 3.2 感官要求及检验方法

3.2.1 应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	正常泡藕带色泽，呈黄白色或藕白色。	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，品尝滋味。
香气	正常泡藕带风味，无不良气味。	
滋味	酸咸适口，略带甜味和（或）辣味，具有藕带特有滋味，无异味。	
体态	呈段状。	
质地	嫩脆，或柔脆。	

## 3.3 理化指标及检验方法

表 2 理化指标及检验方法

项 目	指 标	检验方法
沥干物(固形物)含量负偏差 <sup>a</sup> , ≤	标示含量的 5%	沥干物(固形物)的检测方法见附录 A
总酸(以乙酸计), % ≤	1.0	GB/T 12456
二氧化硫残留量(以 SO <sub>2</sub> 计), g/kg ≤	0.1	GB/T 5009.34
食盐(以 NaCl 计), % ≤	5.0	GB/T 12457
铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	1.0	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg ≤	0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg ≤	0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.123
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg ≤	10	GB 5009.33
<sup>a</sup> 仅限有汤包装产品。		

## 3.4 微生物指标及检验方法

3.4.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求。

3.4.2 以其他包装的产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 产品微生物指标及检验方法

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB4789.1 执行。					

### 3.5 食品添加剂的使用要求

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批和抽样

以同一条件、同一天生产的同一个品种、同一规格的产品为一批。每批随机抽样 10 个独立包装。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，检验合格方可出厂。

#### 6.2.2 出厂检验项目

出厂检验项目包括感官要求、固形物、氯化钠含量、总酸、菌落总数、大肠菌群、净含量。每批产品出厂前，应按本标准出厂检验项目检验合格，签发合格证后，方可出厂。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验包括技术要求中的全部项目。

6.3.2 在下列情况之一时须进行型式检验。

型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 原材料来源、设备或生产工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产一个月以上，重新开始生产时；
- d) 一定周期内（半年）进行一次检验；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

6.4.2 检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检。其他项目如有任一项不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本标

准规定要求时，判定该批产品为不合格。

## 7 标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

7.1.1 销售包装产品销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 和相关法规的规定。

7.1.2 应标明沥干物（固形物）含量(测定方法见附录 A)。

### 7.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，包装材料包括：铝箔袋、玻璃罐、尼龙袋、食品级塑料瓶等，符合相应卫生标准规定，包装封口严密。

### 7.3 运输

运输设备应洁净卫生、无异味，不得与散发强烈气味或有毒、有害、有腐蚀性物品、不清洁物品混合装运。

### 7.4 贮存

产品应贮存在干燥、阴凉、清洁、通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性物品，或其他影响产品质量的物品同库贮存。

## 附 录 A

### （规范性附录）

#### 沥干物（固形物）的检验

称取一个独立包装的产品的净含量（精确至 0.01 克） $m_1$ ，将内容物全部倾倒在已称重的 0.85 mm（20 目）圆筛（ $m_2$ ）中，倾斜筛子，沥干 5 分钟，中间每隔 1 分钟全面翻动一次，将圆筛和沥干物一并称重  $m_3$ ，按下式计算沥干物（固形物）含量，其单位用百分比表示。

$$X = \frac{m_3 - m_2}{m_1} \times 100\% \quad (\text{A.1})$$

式中：

X---沥干物（固形物）含量，%；

$m_1$ ---产品的净含量，g；

$m_2$ ---圆筛的质量，g；

$m_3$ ---圆筛和沥干物（固形物）的质量，g。

# 食品安全地方标准《湖北泡藕带》编制说明

## 1 工作简况

### 1.1 任务来源

国家科技部十二五科技支撑计划项目“水生蔬菜保鲜与加工技术研究(2012BAD27B03)”中针对湖北特色蔬菜藕带加工的技术研究任务,并制定相应的技术规程。2014年向湖北省卫生计生委申报“湖北泡藕带”食品安全地方标准建议,2014年11月获批建设。

### 1.2 起草单位和联合单位

华中农业大学,湖北省食品质量安全检测研究院和湖北华贵食品有限公司。

### 1.3 主要起草人

姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
严守雷	男	副教授	华中农业大学	标准相关资料收集、编写和修改
王会霞	女	高级工程师	湖北省食品质量安全监测检验研究院	检测实验、数据分析和标准编写
李洁	女	副教授	华中农业大学	论证会议组织和执行,同行意见征集
王清章	男	教授	华中农业大学	标准编写规划和技术指导
梅大佐	男	总经理	湖北华贵食品有限公司	样品采集、数据整理以及标准修改

## 2 制定标准必要性和意义

藕带别名藕鞭、藕尖、藕梢、藕梢子、藕苗或藕肠子等,是湖北莲藕和子莲产区家喻户晓的水生蔬菜,藕带是莲(*Nelumbo nucifera Gaertn.*)的幼嫩根状茎,即幼嫩莲鞭,从植物学角度讲,藕带产品为根状茎顶端的一个节间及顶芽。主产于湖北的江汉平原,如天门、洪湖、仙桃、潜江、嘉鱼、沙洋、京山及武汉等地。每年春夏季节,藕带是许多家庭、宾馆、酒店必不可少的一道菜肴。近些年,湖北生产的藕带已批量销往深圳、长沙、福州、成都等地,而且有少量销往美国和加拿大市场,供应当地华人餐馆或超市。实际上,采食藕带的习惯古已有之,如明代李时珍的《本草纲目》果部第三十三卷果之六《莲藕》篇记载,藕

莼名藕丝菜，“五六月嫩时，采为蔬茹，老则为藕梢，味不堪食。”这里“藕莼”、“藕丝菜”就是藕带。我国食用藕带的主要是湖北、湖南、江苏、江西等地也有，河南亦有部分地区近年开始种植和采食藕带，越南的部分地区也有采食藕带的习惯。湖北为藕带主要种植区域，其他地方的种植规模不及湖北，可以说，藕带是湖北地区最具传统特色和地区特色，且产业优势最为明显的一种水生蔬菜。

藕带不耐贮藏，在炎热的夏季采后一天就褐变、软化或腐烂。为了保鲜和增加藕带附加值，部分企业还与科研院所联合开发了藕带加工产品，如罐装（或袋装）保鲜藕带及酸辣藕带、糖醋藕带等泡菜，亦颇受消费者欢迎。其中以华中农业大学食品科技学院开发的袋装即食泡藕带产品最为畅销，也即本标准所称的湖北泡藕带，在湖北省的部分地区如武汉市、仙桃市、洪湖等，藕带产业已被视为当地农业调结构转方式发家致富的支柱产业之一。目前年产值达到了20多亿元，生产泡藕带上规模厂家约30余家。在藕带产业迅速发展的同时也出现一些不法商家或者不达标企业生产的产品质量不过关，另外销售市场劣次产品干扰正常的湖北泡藕带经营活动。为确保消费者饮食安全、为规范和扶持湖北泡藕带产业的规范科学发展，急需制定湖北泡藕带地方食品安全标准，确保行业发展。也是对湖北“荆楚风味，标准先行”活动的大力支持。

GB 2714-2015 食品安全国家标准《酱腌菜》术语酱腌菜，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。本标准中的湖北泡藕带是以湖北省内种植采收的新鲜藕带为原料，经过清洗、分割、烫漂、装袋、注入调味液，真空密封包装、杀菌，经检验合格的藕带产品总称湖北泡藕带。可以看出本加工工艺不存在咸坯过程，不存在发酵过程。与传统酱腌菜存在工艺差别。目前加工工艺泡藕带很难归入现有的国家食品安全标准管理，缺乏国家食品安全标准。因此有必要制定湖北泡藕带食品安全地方标准。

### 3 主要起草过程

2014年5月7日向湖北省卫生与计划生育委员会提交了《湖北泡藕带》食品安全地方标准项目建议书，并获批受理。2014年7月16日邀请省卫生计生委专家领导到湖北华贵食品有限公司泡藕带生产现场指导工作，召开了《湖北泡藕带》湖北省食品安全地方标准立项咨询会。华中农业大学代表编制单位就标准立项必要性、可行性及拟解决的食物安全问题。适用范围和主要技术内容；与有关法律、法规和国家强制性标准的关系；国内外标准情况的简要说明及比对情况（包括国际标准或国内外标准编号及名称）；基本思路、计划和保障措施（包括拟制修订标准的思路、技术路线、研制条件、计划时间、经费等）。等内容向与会专家做了



阐述,专家就申报书的内容给出了建议和意见,认为该标准具有很强的必要性和可行性。希望尽实施建设。2014年8月4日,编制单位在湖北省食品质量安全检测研究院根据立项咨询会专家建议对建议书内容逐条修改。2014年10月10日省卫生计生委专家领导一起到武汉市蔬菜科学研究所了解藕带育种、栽培和采收技术规范,刘义满教授为省卫生计生委专家领导解释和现场参观藕带种植示范园。自2014年11月标准建议书获批后,华中农业大学联合湖北省食品质量安全监测检验研究院和湖北华贵食品有限公司调集技术专班组成标准起草小组,明确了分工。湖北华贵食品有限公司协助从2014年11月-2015年5月采集泡藕带样品送往湖北省食品质量安全监测检验研究院,由王会霞负责样品分析测定数据整理,分析了全省34家规模企业的样品数据。严守雷、李洁和王清章负责文献资料查阅,标准起草小组通过对数据、文献资料总结分析和对检测结果的统计分析,2015年5月份王会霞完成泡藕带地方标准初稿,后续标准起草小组采取专家和行业咨询、组织召开座谈会,对拟制定的标准所涉及的内容、进行研讨。起草小组做了多次修订。于2015年12月9号在卫计委刘进主任和田工帮助下召开了湖北泡藕带地方标准编写座谈会,专家就在地方编写过程中的疑惑逐一答疑并给出了很好的建议,会后起草小组按照各位专家建议对湖北泡藕带地方食品安全标准做了再次修改。2015年12月上报经过修改的湖北泡藕带食品安全地方标准。2016年3月在洪湖市万全镇召开专家论证会,就部分指标和术语提出修改建议。

#### 4 制定标准的原则和依据,与现行法律、法规、标准的关系

本标准针对湖北泡藕带加工企业。本标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则,卫生指标与国家现行标准接轨,并填补现有标准的不足和空缺指标限定值,确保湖北泡藕带地方食品安全标准的地方特色,主要体现了工艺特色、产品特色、检测数据特色。本标准与现行法律、法规和相关标准相协调,无冲突。

#### 5 标准主要条款说明

湖北泡藕带是根据华中农业大学研发的技术及其衍生技术以湖北省内种植采收的新鲜藕带为原料,经过清洗、分割、烫漂、装袋、注入调味液,真空密封包装、杀菌,经检验合格的产品。所采用原辅材料的质量要求,工艺中不存在发酵环节,不使用蔬菜咸坯。与酱腌菜分类(SB/T10297-1999)、调味品名词术语 酱腌菜(SB/T 10301-1999)和酱腌菜(SB/T10439-2007)比对分析,湖北泡藕带产品生产不同于传统的酱腌菜,是传统酱腌菜类食品加工技术的升级产品,特色、低盐、环保和健康的产品,按照食品添加剂使用标准(GB2760-2014)中食品类别可划归为“腌渍的蔬菜”类别。现有的水生蔬菜标准NY/T

1405-2007《绿色食品 水生蔬菜》不包含藕带这类蔬菜，因而要求新鲜的藕带污染物限量应符合GB 2762的规定、农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

本标准对感官指标的描述与其他四个标准（《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）、食品法典韩国泡菜标准（CODEX STAN 223-2001）、食品法典腌渍黄瓜标准（CODEX STAN 115-1981）、农水告第 1752 号日本农产品腌渍物之农林规定）是一致的。本标准从滋味、气味、状态等方面对感官要求客观、科学、准确地进行了描述。然而本标准中突出规定了湖北泡藕带的特有色泽，必须保持其原有藕白色泽，原有泡藕带风味和滋味，质地嫩脆。

沥干物（固形物）含量是湖北泡藕带生产的一项重要指标，而加工过程中新鲜蔬菜在调味液的作用下会有水分析出，直至达到动态平衡，因而产品中的沥干物（固形物）含量实际不足 50%。在所检测的 34 批次产品中，沥干物（固形物）含量 $\geq 50\%$ 的 8 个， $\geq 45\%$ 的 26 个， $\geq 45\%$ 的 30 个，有 4 个产品沥干物（固形物）含量 $< 40\%$ ，而有的企业生产的产品中沥干物（固形物）含量仅仅只有 35.6%。沥干物（固形物）含量过少，会损害消费者利益，因而确定沥干物（固形物）含量的负偏差 $\leq$ 标识含量的 5%。从保护消费者权益的角度出发，在标准中规定沥干物（固形物）含量的负偏差，从而有依据约束企业的生产行为，更好地保护消费者的权益。同时从产品质量角度考虑，在固形物含量在 45%-50%时，有利于调味液完全浸没藕带，保障藕带不易于与空气接触，从而防止褐变和保障质量。

配方中使用了以食醋为主的酸味物质，另外还添加了食品级冰乙酸，因而制定了总酸项目。结合产品配方，抽取按配方生产的 34 个厂家的产品，经实验验证，总酸项目指标值确定为 $\leq 1.0\%$ ，因为主要的酸味物质是食醋，所以确定总酸以乙酸计。

配方中使用了二氧化硫作为藕带的护色剂，保持藕带的白色，而残留二氧化硫会引起消费者不适，特别是对于哮喘病人更为危险。本标准二氧化硫残留量的定值参考了 GB 2760-2014，结合所测数据以及产品的特殊性，抽取按配方生产的 34 个厂家的产品，经实验验证，确定二氧化硫浓度在 0.1g/kg 以下。

产品配方中氯化钠添加量为 2%，实际生产中可根据消费者群体要求适当调节咸度，因而确定氯化钠含量为 $\leq 5.0\%$ ，抽取 34 家企业生产的产品，实验验证氯化钠含量均在 5.0%以下，这也是区别于传统酱腌菜高盐腌制，以咸坯为原料食用前脱盐造成营养散失、高盐食品不健康、环境污染问题，本产品具有低盐、环保和营养特点。

藕带是生长污泥中的一种水生蔬菜，据报道，水生蔬菜有富集污泥中重金属问题，GB 2762 中规定污染物铅在蔬菜制品中的限量要求，但是 GB 2762 中对重金属含量数据不全，特别是水生蔬菜加工品中重金属数据几乎没有。因此抽取 34 个企业生产的产品并进行分析，

以补充相应数据。

在 GB 2762 和欧盟委员会(EU) No.488/2014 中，对新鲜蔬菜中镉作出了规定，藕带为茎类蔬菜，镉的限量值为 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，而缺乏对蔬菜制品镉的限量指标，本标准值在编制过程中抽取 34 家企业生产的产品，实验验证镉均在  $0.1\text{mg/kg}$  以下。确定湖北泡藕带中镉为 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 。

在 GB 2762 中，对总汞规定的限量值是：新鲜蔬菜 $\leq 0.01\text{mg/kg}$ ，而缺乏对蔬菜制品总汞的限量指标。本标准值在编制过程抽取 34 家企业生产的产品，实验验证总汞均在  $0.02\text{mg/kg}$  以下。另外在生产加工过程中，由于空气环境中存在一定量的汞蒸汽，因而会导致产品中汞含量高于新鲜蔬菜。本标准参照婴幼儿罐装辅助食品及谷物及其制品，确定总汞 $\leq 0.02\text{mg/kg}$ ，在这一范围能对食用者是安全的。

在 GB 2762 中，对总砷规定的限量值是：新鲜蔬菜 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ ，而缺乏对蔬菜制品总砷的限量指标。本标准值在编制过程抽取 34 家企业生产的产品，实验验证总砷均在  $0.5\text{mg/kg}$  以下。确定湖北泡藕带中总砷为 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。

在 GB 2762 中，铬在新鲜蔬菜的最大限量为  $0.5\text{mg/kg}$ ，藕带生长期短约 3-5 天，并且其生长土层不是重金属污染区，另外据中南民族大学李先超教授报道，即使在土壤污染在  $0.64\text{mg/kg}$  水平下，藕中铬含量低于检测限，符合国家食品安全标准。由于泡藕带其特殊加工工艺，生产过程中添加了乙酸，酸性环境一下不锈钢材料中铬离子易于溶出，污染食品，在后续加工过程中可能存在铬污染，为提高产品安全质量降低风险，因此建议即食泡藕带设置铬最大限量为  $0.5\text{mg/kg}$ ，确保消费者安全。

亚硝酸盐进入人体后，可使血中的血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，失去运氧的功能，致使组织缺氧，引起中毒。新鲜藕带采摘后及时加工，保证原料在加工时的新鲜度，使亚硝酸盐在加工中尽可能少的产生。因为按配方生产的湖北泡藕带产品不需发酵过程，产生亚硝酸盐的可能性较小，本标准中亚硝酸盐项目确定限量为 $\leq 10\text{mg/kg}$ ，经抽取 34 家企业生产的产品实验验证，亚硝酸盐均 $< 10\text{mg/kg}$ 。

食品添加剂直接引用《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)的规定。

菌落总数指标采用三级采样方案， $n=5$ ， $c=1$ ， $m=1000\text{CFU/g}$ ， $M=10000\text{CFU/g}$ ，经抽取 34 家企业生产的产品，实验验证均符合。

大肠菌群指标参考了《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB2714-2015)，采用 ICMSF 三级采样方案， $n=5$ ， $c=2$ ， $m=10\text{CFU/g}$ ， $M=1000\text{CFU/g}$ ，检测方法按照 GB 4789.3 平板计数法。

致病菌：致病菌限量参考了《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定执行，即沙门氏菌  $n=5, c=0, m=0\text{CFU}/25\text{g}$ ，金黄色葡萄球菌  $n=5, c=1, m=100\text{CFU}/\text{g}, M=1000\text{CFU}/\text{g}$ 。

#### 引用的参考文献

- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 5749 生活饮用水标准
- GB 17323 瓶装饮用纯净水
- GB 317 白砂糖
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 18187 酿造食醋
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌
- GB/T 5009.11 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/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

国家质检总局令[2005] 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

(EU) NO. 488/2014 欧盟委员会发布

食品法典韩国泡菜标准 (CODEX STAN 223-2001)

食品法典腌渍黄瓜标准 (CODEX STAN 115-1981)

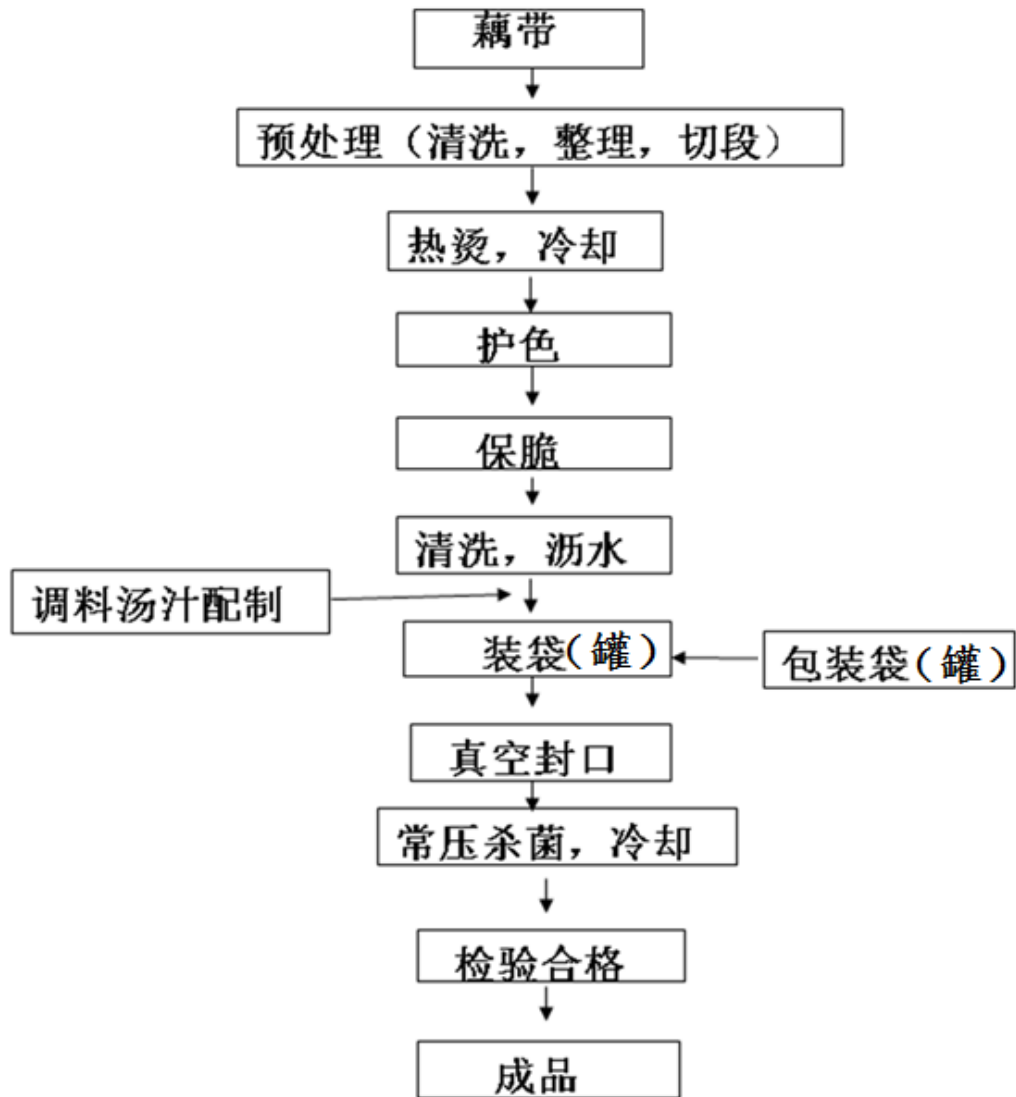
农水告第1752号日本农产品腌渍物之农林规定)

## 6 重大意见分歧的处理依据和结果

标准起草小组成员单位华中农业大学就是湖北泡藕带技术的研发单位,起草合作单位湖北省食品质量安全监测检验研究院一直参与标准编写、检测和卫生监测工作,并已对湖北省内泡藕带有监督检测职责和义务,湖北华贵食品有限公司是湖北泡藕带国内最大的生产企业。三家联合针对我省目前泡藕带没有标准的现状提出编写标准促进湖北藕带产业科学发展愿望。因此从科研技术、监管和生产三角度提出,不存在矛盾。并且满足目前生产许可存在的标准缺失的急需难题,目前主要依靠酱腌菜标准,而泡藕带生产工艺与传统的酱腌菜生产工艺不同。在湖北上规模的泡藕带企业基本都是采用华中农业大学泡藕带技术,只有部分小厂采用土法工艺存在安全风险,为规范市场和提升产品质量,在征求意见稿向有规模的代表性企业和有关专家征求意见后,未发现本标准制定过程有重大分歧意见。

附件材料：

1、泡藕带生产流程



## 2、泡藕带生产工艺

- a 藕带采挖和收购：藕带在每年 6-9 月份采挖，以藕带专用品种和鱼塘栽培的为佳，每天采收的藕带当天加工完成，保障原材料新鲜度。
- b 藕带清洗和挑拣：采用自来水或者湖泊等地表水清洗，去除藕带表面铁锈、浮萍和泥沙等杂物，去除藕尖和老化不可使用部分，去除过细和过粗不适宜加工的藕带。
- c 藕带切段：采用切菜机按客户要求切段。
- d 气泡清洗：去除藕孔中的污物，去除藕丝。
- e 烫漂灭酶：采用 90-95 度沸水对藕带中的多酚氧化酶和过氧化物酶灭活。并迅速采用洁净自来水降温保脆。
- f 灌装封口：将调味液与藕带 55：45 混合灌装，采用真空抽气封口，确保包装袋中排除氧气。
- g 杀菌：采用 90 度 15-20 分钟巴氏杀菌。
- h 检验：符合即食食品有关标准及企业标准
- i 入库：一般室温通风贮藏，为确保产品品质建议 4-10 度冷库贮藏。

### 3、泡藕带工艺流程照片



藕带采挖



藕带清洗和分拣





藕带切段



藕带气泡清洗



烫漂灭酶（90 度 1 分钟）



灌装



真空封口



巴氏杀菌（85 度 15-20 分钟）



实验室检验



入库