

DB5115

四川省（区域性）地方标准

DB5115/T 49-2020

地理标志产品 宜宾芽菜生产技术规范

2020-11-19 发布

2020-11-23 实施

宜宾市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 标志产品保护范围.....	2
5 地理环境.....	2
6 种植加工技术要求.....	2
7 产品加工技术要求.....	2
8 产品要求.....	3
9 检验规则.....	4
10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	5
附 录 A（规范性附录） 宜宾芽菜地理标志产品保护范围图.....	7

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

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。

本文件由宜宾市工业和军民融合局提出。

本文件由宜宾市市场监督管理局归口。

本文件由宜宾市市场监督管理局发布。

本文件起草单位：四川宜宾碎米芽菜有限公司、宜宾市工业和军民融合局、宜宾市农业农村局、宜宾市农业科学院、宜宾市宜香食品有限责任公司。

本文件主要起草人：周雨浓、罗素琴、杨强、刘华、刘畅、胡蝶、刘德馨、兰净、曾旭。

地理标志产品 宜宾芽菜生产技术规范

1 范围

本文件规定了地理标志产品宜宾芽菜的范围、术语和定义、标志产品保护范围、地理环境、种植加工技术要求、产品加工技术要求、产品要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于国家有关行政部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品宜宾芽菜。本文件仅适用于预包装产品。

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 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 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 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 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 14554 恶臭污染物排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- 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
- GB/T 4100 陶瓷砖
- GB/T 7652 八角
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求
- GB/T 30391 花椒
- T/511500YBFIA 7.1 宜宾芽菜绿色生产技术规范 第1部分：青菜
- T/511500YBFIA 7.2 宜宾芽菜绿色生产技术规范 第2部分：白芽菜
- T/511500YBFIA 7.3 宜宾芽菜绿色生产技术规范 第3部分：芽菜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局第78号令《地理标志产品保护规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

宜宾芽菜

在国家有关行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的四川省宜宾市现辖行政区域范围内，以宜宾芽菜专用青菜二平桩，经种植、采收、去叶、划条、晾晒，加入食糖、食用盐、香辛料等辅料，经盐腌、标糖、腌渍等工艺在宜宾市区域范围内种植、加工的芽菜产品。

4 标志产品保护范围

地理标志产品宜宾芽菜的保护范围仅限于国家有关行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即四川省宜宾市现辖行政区域，详见附录 A。

5 地理环境

5.1 地理位置

宜宾芽菜产地位于东亚中纬度地带、四川盆地南缘，地跨北纬 27° 50′ ~29° 16′ 、东经 103° 36′ ~105° 20′ 之间，由岷江注入金沙江汇为长江交接处，南有云贵高原接壤，西有大凉山东翼余脉，北联盆地。

5.2 气候环境

属于中亚热带湿润季风气候区，同时兼有南亚热带湿润气候属性，总的特点是：四季分明、雨热同步，具有气候温暖、雨量充沛、无霜期长、热量充足的优势，春季回暖早、夏季气温高、秋季多绵雨、冬季霜雪少、日照时间少，冬干、春夏伏旱等气候变化特征，有利于多种有益微生物的生长和繁殖，有利于青菜的种植和后续腌制发酵和产品风格形成。

6 种植加工技术要求

宜宾芽菜种植加工应符合 T/511500YBFIA 7.1 的规定。

7 产品加工技术要求

7.1 生产场地及设施要求

7.1.1 卫生规范要求

应符合 GB 14881 的规定。

7.1.2 污水排放要求

应符合 GB 8978 的规定。

7.1.3 大气污染物综合排放要求

应符合 GB 16297 的规定。

7.1.4 厂界环境噪声排放要求

应符合 GB 12348 的规定。

7.1.5 恶臭污染物排放要求

应符合 GB 14554 的规定。

7.1.6 食品直接接触的工器具要求

应符合 GB 4806.1 的规定，宜使用不锈钢（304 不锈钢）材质器具，并保证操作台面无积水。

7.1.7 采用窖池发酵的窖池材质要求

应采用符合 GB 4806.10 的规定，或符合 GB/T 4100 的规定。

7.1.8 生产加工用水要求

应符合 GB 5749 的规定。

7.2 原辅料要求

7.2.1 白芽菜

应符合 T/511500YBFIA 7.2 的规定。

7.2.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

7.2.3 食糖

应符合 GB 13104 的规定。

7.2.4 花椒

主要来自于川、滇、黔，并符合 GB/T 30391 的规定。

7.2.5 八角

应符合 GB/T 7652 的规定。

7.2.6 三奈

应符合 GB/T 15691 的规定。

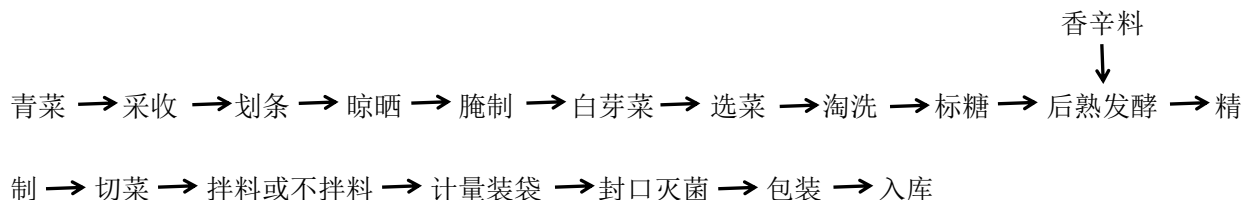
7.3 工艺流程

7.3.1 传统工艺特点

宜宾芽菜采用宜宾芽菜专用青菜二平桩，经划条、晾晒、腌制、初次发酵，初步形成宜宾芽菜独特的脆、嫩口感，即白芽菜。再经标糖、后熟发酵工艺增加独有的甜、鲜、亮风格。最终集香、甜、脆、嫩、鲜、亮和谐统一，形成独具特色风味的宜宾芽菜。

7.3.2 工艺要求

7.3.2.1 工艺流程



7.3.2.2 技术要求

应符合 T/511500YBFIA 7.3 中 5.2 的规定。

8 产品要求

8.1 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
色泽	金褐色或棕褐色、润泽发亮。	按GB 2714 的有关规定。
组织形态	颗粒芽菜：长度不超过10mm，长短基本一致。 短节芽菜：长度10mm~90mm，长短基本一致。 长条芽菜：长度不小于300mm，长短基本一致。	
滋味与气味	具有本品固有之香气，香味浓郁，咸甜适宜，具有一定鲜味，菜质嫩脆，无异味，无沙感。	
杂质	无肉眼可见除原辅料外的外来杂质。	

8.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	75	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/（%） ≥	3	GB 5009.8 第二法 按15.1计算
食盐（以NaCl计）/（%） ≤	12	GB 5009.44

8.3 食品安全指标

应符合 GB 2714 的规定。

8.4 净含量及允许短缺量

按原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 原辅料检验

原辅料入库需经检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

9.2 出厂检验

9.2.1 产品出厂需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

9.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、含糖量、食用盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

9.3 型式检验

9.3.1 型式检验采样

9.3.1.1 正常生产时每半年进行一次型式检验。

9.3.1.2 有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型鉴定时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换以及工艺有重大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

9.3.2 型式检验项目

依据本文件 8.1~8.4 执行。

9.4 组批

以原辅材料、工艺条件、生产日期、班次相同的产品为一批。

9.5 抽样方法和抽样数量

9.5.1 出厂检验

每次在每批中随机抽取不少于 1.5kg（不低于 12 个最小销售包装，不含净含量抽样）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

9.5.2 型式检验

抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 3kg（不低于 12 个最小销售包装，不含净含量抽样）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

9.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，用备样样品复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标志、标签

预包装食品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。

10.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

10.5 保质期

在产品包装或其他标识上作出保质期的具体规定。

附录 A
(规范性附录)
宜宾芽菜地理标志产品保护范围图

A.1 宜宾芽菜地理标志产品保护范围见图 1。

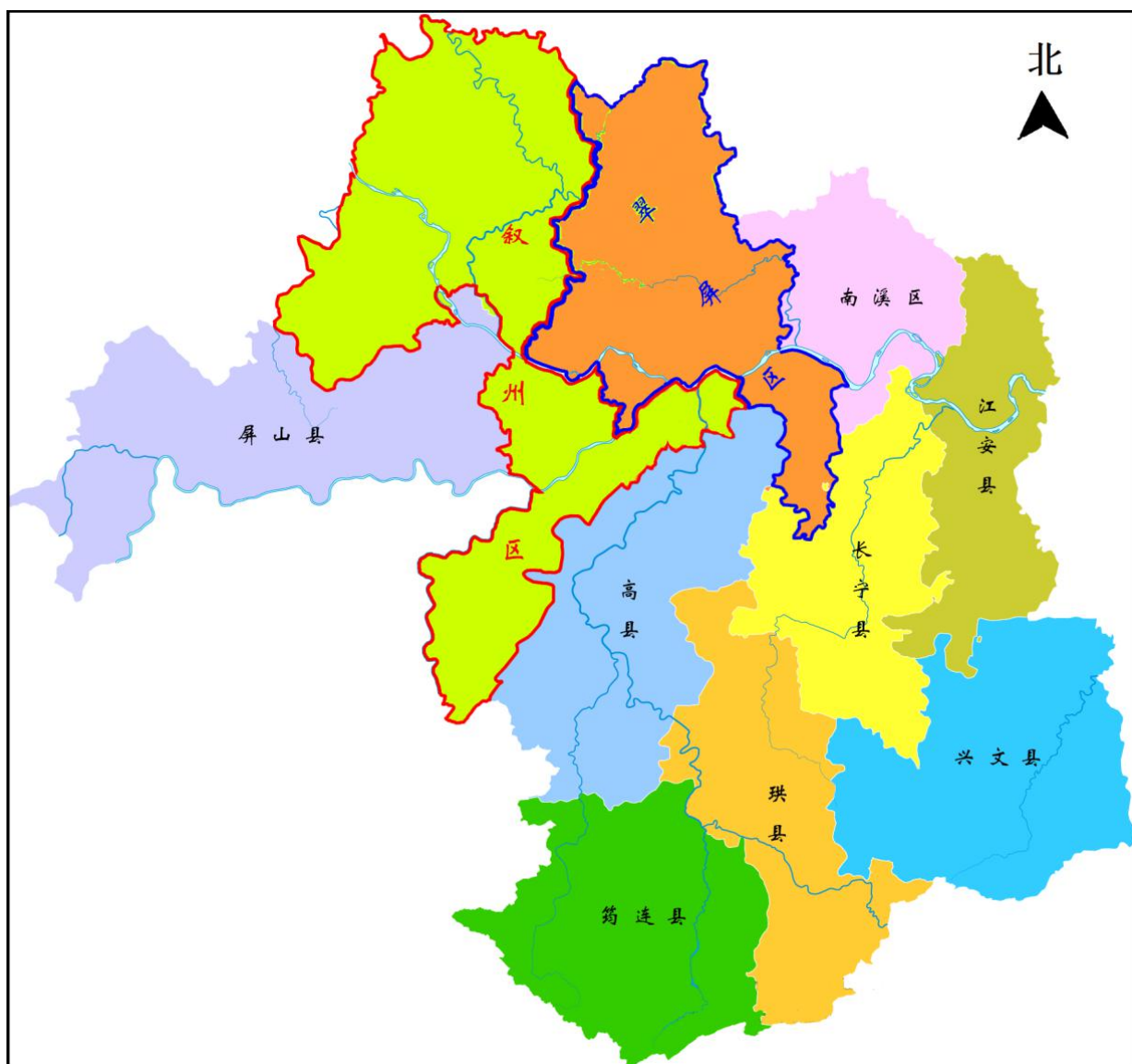


图 1 宜宾芽菜地理标志产品保护范围图