

# **GH**

## **中华人民共和国供销合作行业标准**

**GH/T 1012—1998**

---

### **方便榨菜**

**Convenience pickled mustard tubers**

1998 - 11 - 09 发布

1999 - 03 - 01 实施

---

中华全国供销合作总社 发布

## 前 言

本标准是对GB 9173—1988《方便榨菜》的修订。修订时保留了GB 9173中仍然适用的内容,同时根据实际情况做了如下修改:

1. 原产品分类中的四川榨菜改为涪式榨菜。
2. 理化指标进行了调整。
3. 检验规划中增加了出厂检验、型式检验及判定规则。
4. 增加了对标签、标志的要求。

本标准从生效之日起,代替GB 9173—1988。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:重庆市涪陵区榨菜管理办公室、涪陵榨菜集团有限公司、涪陵榨菜科研所、浙江省海宁翠丰食品有限公司。

本标准主要起草人:杜全模、朱世武、向瑞玺、封益生。

## 方便榨菜

代替 GB 9173—88

Convenience pickled mustard tubers

### 1 范围

本标准规定了方便榨菜的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和包装、标志、标签、运输、贮存要求。

本标准适用于以榨菜为原料,经淘洗、脱盐、切分、调味、分装、密封、杀菌制成的盐腌菜。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2714—1996 酱腌菜卫生标准
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 5009.29—1996 食品中山梨酸、苯甲酸的测定方法
- GB/T 5009.54—1996 酱腌菜卫生标准的分析方法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准
- GB/T 10790—1989 软饮料的检验规则、标志、包装、运输、贮存
- GB/T 12456—1990 食品中总酸的测定方法
- GB/T 12457—1990 食品中氯化钠的测定方法
- GB/T 14769—1993 食品中水分的测定方法
- GH/T 1011—1998 榨菜

### 3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 方便榨菜:是将半成品榨菜再经淘洗、脱盐、切分、脱水、调味、分装、密封、杀菌制成的盐腌菜。
- 3.2 胖袋(罐):由于微生物发酵或其他原因产生气体,包装袋(罐)呈膨胀状态。
- 3.3 棉花包:榨菜菜块内部呈白色絮状体。
- 3.4 老筋:榨菜菜块上的块状、丝状粗纤维。
- 3.5 黑斑:茎瘤芥(茎用芥菜)在生长中受病虫害或其他伤害的愈合斑。
- 3.6 烂点:榨菜菜块上的腐蚀斑。

### 4 产品分类

#### 4.1 按加工工艺不同分类

##### 4.1.1 涪式方便榨菜

用经风干脱水,腌制工艺制成的榨菜半成品,再加工精制成的方便盐腌菜。