

团 体 标 准

T/CGCC 60—2021

卤蔬菜制品

Marinated vegetable products

2021-08-18 发布

2021-10-01 实施

中国商业联合会 发布

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。

本文件由湖北周黑鸭食品工业园有限公司提出。

本文件由中国商业联合会归口。

本文件起草单位:湖北周黑鸭食品工业园有限公司、绝味食品股份有限公司、烟台喜旺肉类食品有限公司。

本文件主要起草人:康鹏、张春彦、王彩虹、邓丽、田宏伟、张超、梁耀双、江浩、厉建军、张建梅、王淑霞。

卤蔬菜制品

1 范围

本文件界定了卤蔬菜制品的术语和定义,规定了卤蔬菜制品原辅料要求、技术要求、检验方法、生产加工管理、检验规则、标签、包装、贮存、运输等要求。

本文件适用于卤蔬菜制品的生产和检验。

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 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

卤蔬菜制品 marinated vegetable products

以一种或多种蔬菜为主要原料,经预处理后,配以食品辅料,经腌制(或不腌制)、卤制、包装(或不包装)、杀菌(或不杀菌)、冷却等工艺加工而成的即食蔬菜制品。

3.2

卤制 marinate

将主要原料放入以食盐、香辛料等制成的卤汤中煮制入味的加工方式。

4 原辅料要求

原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。