

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP. MZB01.33—2023

“蒙”字标农产品认证要求 内蒙古卜留克酱腌菜

“Nei Meng Gu Brand” agricultural products
certification requirements of
—Inner Mongolia boluc pickled vegetable

2023-11-10 发布

2023-11-10 实施

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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：托娅、贾向春、侯敏、刘月、毕超、涂伟伟、云娜娜、陈爱国、马欢、赵晨阳、张信、刘鑫、苗鹤馨。

“蒙”字标农产品认证要求

内蒙古卜留克酱腌菜

1 范围

本文件规定了内蒙古卜留克酱腌菜“蒙”字标的认证要求、规则、程序和评价方法。
本文件适用于内蒙古卜留克酱腌菜“蒙”字标认证和监督管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
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/T 5009.51 非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法
GB 5009.86 食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
GB 5084 农田灌溉水质标准
GB/T 6388 运输包装收发货标志
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/T 23416.8 蔬菜病虫害安全防治技术规范 第8部分：根菜类
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
SB/T 10439 酱腌菜

3 术语和定义

GB 2714 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱腌菜 pickled vegetable

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、发酵酸菜和糟渍菜等。

[来源：GB 2714-2015 2.1]

3.2

内蒙古卜留克酱腌菜 Inner Mongolia boluc pickled vegetable

以内蒙古生产的卜留克为主要原料，经原料验收、腌制、手选、清洗、切制、脱盐脱水等工序加工而成的蔬菜制品。

4 认证要求

4.1 地域要求

内蒙古自治区行政区域内，高寒地带且生态环境达到良好、无污染的地区。

4.2 种植要求

4.2.1 品种要求

肉质根呈扁圆形，外表平滑，颜色淡黄，个体均匀。

4.2.2 种子质量要求

宜选用净度大于等于 90 %、纯度大于等于 95%、发芽率大于等于 80% 的新种子，播前进行晒种。

4.2.3 田间管理

- 4.2.3.1 土壤质量应符合 NY/T 391 的规定。
- 4.2.3.2 灌溉水质量应符合 GB 5084 的规定。
- 4.2.3.3 农药使用应符合 NY/T 393 A 级的规定。
- 4.2.3.4 肥料使用应符合 NY/T 394 A 级的规定。

4.2.4 病虫害防治

应符合 GB/T 23416.8 的规定。

4.2.5 收获

每年10月中下旬之前完成收获。

4.3 原料要求

4.3.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-----|---|---|
| 色泽 | 表皮淡黄色，顶部淡绿色 | 将样品置于洁净的白瓷盘中目测，观其色泽、外观、形态、洗净分割后品尝其滋味，嗅其气味 |
| 外观 | 肉质根扁圆形，根性完好、个体均匀、外表平滑，无腐烂，无冻害，无病虫害，无机械伤 | |
| 滋气味 | 口感爽脆、微甜、肉质紧密，无异味 | |

4.3.2 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 |
|------------------|-------|-------------|
| 钙/ (mg/kg) | ≥305 | GB 5009.268 |
| 维生素C / (mg/100g) | ≥27.5 | GB 5009.86 |

4.4 辅料要求

应符合相关食品安全标准。

4.5 加工要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.6 卜留克酱腌菜质量要求

4.6.1 感官要求

应符合表3的规定。

表3 感官要求

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|----|-----------|------------|
| 色泽 | 具有其应有的色泽 | SB/T 10439 |
| 气味 | 无不良气味、无异味 | SB/T 10439 |
| 口感 | 口感爽脆 | SB/T 10439 |

4.6.2 理化指标

应符合 SB/T 10439 同时符合表4的规定。

表4 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|--------------------|-----|--------------|
| 水分/(g/100g) | ≤93 | GB 5009.3 |
| 食盐(以氯化钠计)/(g/100g) | ≤6 | GB/T 5009.51 |

4.6.3 污染物限量

应符合表5的规定。

表5 污染物限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-------------------------------------|------|------------|
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) | ≤0.2 | GB 5009.12 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg) | ≤4.0 | GB 5009.33 |

4.6.4 微生物限量

应符合表6的规定。

表6 微生物限量

| 项目 | 指标 | | | | 检测方法 |
|-----------------|----|---|-----|-----------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 大肠菌群/(CFU/g) | 5 | 2 | 10 | 10 ³ | GB 4789.3 |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 沙门氏菌/(CFU/25g) | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |

注：n 为同一批次产品应采集的样品件数，c 为最大可允许超出 m 值的样品数，m 为致病菌指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案），M 为致病菌指标的最高安全限量值。

4.6.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.7 包装、标识、标志

4.7.1 产品包装应符合 GB 4806.7 的规定。

4.7.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

4.7.3 运输包装上的图形标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

4.7.4 获得批准的企业可在其产品外包装上使用“蒙”字标产品专用标识。

4.7.5 “蒙”字标产品专用标识的使用应符合“蒙”字标认证的规定。

4.8 贮存和运输要求

4.8.1 根据产品特点，需要常温保存的，应选择避光、阴凉干燥处；需要冷藏的温度应控制在 0℃～8℃。

4.8.2 根据产品特点，选择常温或冷链运输。

4.9 记录与文件管理要求

包括对原料来源、产品加工、产品出厂、运输等环节进行记录。

5 认证规则、程序及评价方法

“蒙”字标产品认证规则、程序和评价方法按照内蒙古自治区市场监督管理局“蒙”字标认证相关要求执行。
