

ICS 67.080.20  
X 26  
备案号:21777—2007



# 中华人民共和国供销合作行业标准

**GH/T 1012—2007**  
代替 GH/T 1012—1998

## 方便榨菜

Convenience pickled mustard tubers

2007-09-21 发布

2008-01-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

中华人民共和国供销合作  
行 业 标 准  
方 便 榨 菜  
GH/T 1012—2007

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

<http://www.gb168.cn>

电话:(010)51299090、68522006

2008年1月第一版

\*

书号:155066·2-18416

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68522006

## 前 言

本标准是对 GH/T 1012—1998《方便榨菜》的修订,主要修订内容如下:

- 删去了定义,取消了产品分类中的包装分类、规格、负偏差;
- 规定了榨菜腌制用盐的要求;
- 规范了感官要求;
- 合并了涪式、浙式榨菜理化指标,调整了理化指标中的水分、含盐量、总酸。

本标准从实施之日起代替 GH/T 1012—1998。

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、重庆市涪陵榨菜(集团)有限公司、重庆市涪陵辣妹子集团公司、重庆市涪陵绿洲食品有限公司、浙江宁波铜钱桥食品菜业有限公司、浙江宁波雨云蔬菜公司。

本标准主要起草人:杜全模、张源发、向瑞玺、汤勇、万绍碧、沈立钿、陈亦贺、张国明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GH/T 1012—1998。

# 方便榨菜

## 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、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以茎瘤芥的瘤茎(青菜头)加工而成的盐腌菜为原料,经淘洗、切分、调味、分装、密封、杀菌制成的方便榨菜。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志(GB/T 191—2000,eqv ISO 780:1997)

GB 2714 酱腌菜卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.26 食品卫生微生物学检验 罐头食品商业无菌的检验

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.54 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 5461 食用盐

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 11671 果、蔬罐头卫生标准

GB/T 12456 食品中总酸的测定方法

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

JJF 1070—2005 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法(国家质量监督检验检疫总局令第75号)

## 3 产品分类

### 3.1 按加工工艺分类

按加工工艺分为涪式方便榨菜和浙式方便榨菜。

#### 3.1.1 涪式方便榨菜

涪式方便榨菜是经风干脱水、腌制、压榨、淘洗、切分、脱盐、调味、分装、密封、杀菌等工艺制成的榨菜。

#### 3.1.2 浙式方便榨菜

浙式方便榨菜是经盐脱水、腌制、压榨、淘洗、切分、脱盐、调味、分装、密封、杀菌等工艺制成的榨菜。