

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0047—2023

江西绿色生态 酱腌菜

Jiangxi Green Ecology—pickled vegetable



2023 - 06 - 16 发布

2023 - 06 - 23 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 评价指标	3
6 品牌互认	4

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：赣州巧耕人家农业发展有限公司、寻乌县市场监督管理局、江西省质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：陈亚茹、赵一麟、吴家香、邱桂峰、杨秋平、魏波、黄军根。

引 言

“江西绿色生态 酱腌菜”的指标水平说明：

——感官指标、理化指标、卫生指标均符合 NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》的要求；

——与食品安全国家标准相比：

- 污染物限量：铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“蔬菜及其制品”项下“酱腌菜” $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定；亚硝酸盐（以 NaNO_2 计） $\leq 4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“蔬菜及其制品”项下“酱腌菜” $\leq 20\text{mg/kg}$ ；
- 真菌毒素：黄曲霉毒素 B_1 $\leq 5.0\mu\text{g/kg}$ ，符合 NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》的要求；
- 微生物限量：符合 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》的要求；
- 食品添加剂：符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》的要求；
- 农药残留：应符合 NY/T 437《绿色食品 酱腌菜》的要求。

江西绿色生态 酱腌菜

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 酱腌菜”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。

本文件适用酱腌菜产品申请“江西绿色生态”品牌认证活动。“江西绿色生态 酱腌菜”产品的质量检测可参照本文件执行。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- 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 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 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 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/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB/T 24001 环境 管理体系 要求及使用指南
GB/T 24256 产品生态设计通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 32161 生态设计产品评价通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
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
NY/T 422 绿色食品 食用糖
NY/T 437 绿色食品 酱腌菜
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1040 绿色食品 食用盐
NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则
SB/T 10439 酱腌菜
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
定量包装商品计量监督管理办法(总局令第 75 号)

3 术语和定义

GB 2714、SB/T 10439 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的总称，包括酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜和糟渍菜等。

[来源：GB 2714-2015，2.1]

3.2

江西绿色生态 酱腌菜 Jiangxi Green Ecology—pickled vegetables

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证的酱腌菜产品。

4 基本要求

4.1 主体资质

4.1.1 企业应具备食品生产或经营许可证，按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001 的要求，建立并实施相应的管理体系。

4.1.2 企业近三年未发生食品安全事故、安全生产事故或重大环境污染事故。

4.2 原辅料要求

4.2.1 主要原料

- 4.2.1.1 应为新鲜洁净、成熟适度、无病虫害及霉变的蔬菜，符合绿色食品相关要求。
- 4.2.1.2 新鲜蔬菜的农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定，并符合相应农产品质量要求。

4.2.2 食用盐

- 4.2.2.1 应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2.2 宜符合 NY/T 1040 的规定。

4.2.3 食用糖

- 4.2.3.1 应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.3.2 宜符合 NY/T 422 的规定。

4.2.4 加工用水

- 4.2.4.1 应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.4.2 宜符合 NY/T 391 的规定。

4.2.5 其他原辅料

宜符合绿色食品相应质量要求。

4.3 生产加工管理

生产加工卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.4 产品质量

应符合 GB 2714 和 NY/T 437 的规定。

4.5 包装贮运

- 4.5.1 包装应符合 NY/T 658 的要求，材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9 的安全要求。
- 4.5.2 单件包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，并按照 JJF 1070 进行检验。
- 4.5.3 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。
- 4.5.4 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 4.5.5 运输储存应符合 NY/T 1056 的规定。

4.6 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录原料采购、加工、贮藏、运输等生产全过程的关键信息，并在产品包装上印制 GS1 商品条码或商品信息二维码。

5 评价指标

“江西绿色生态 酱腌菜”产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表1 “江西绿色生态 酱腌菜”评价指标要求

序号	一级指标	二级指标		评价方式或方法		
1	资源节约	应积极采用先进生产技术, 节约水、电等能源资源和人力成本, 提高生产效率		查看制度文件, 现场核查		
2		应制定蔬菜原料综合利用和废弃物无害化处理的制度和措施				
3		包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求, 包装减量化、材料可回收				
4	环境保护	种植基地应按照 NY/T 393、NY/T 394 的规定, 平衡施肥, 减少土壤及地下水污染		查看企业的投入品使用记录、排污许可证、环境评价报告等		
5		生产污水排放应符合 GB 8978 的规定				
6		大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 16297 的要求				
7		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定				
8	生态	种植基地可采用生态农业或循环农业模式, 实现绿色可持续发展		按照 GB/T 32161 进行评价		
9	协同	加工过程应按照 GB/T 24256 优化生产加工工艺, 对生态环境的负面影响最小化				
10	质量引领	感官指标	色泽	具有该类产品应有色泽	取适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽、形态、状态, 嗅其气味, 品尝滋味	
11			滋味、气味	具有该类产品应有的滋味、气味, 无异味、无异味		
12			形态	具有该类产品应有的形态, 规格均匀		
13			状态	无霉变、无霉斑白膜, 无正常视力可见的外来异物		
14	质量引领	理化指标	各类产品的理化指标应符合 NY/T 437 的规定		查看检测报告	
15		食品添加剂	应符合 GB 2760 和 NY/T 437 的规定			
16		微生物限量	应符合 GB 2714 的规定			
17		农药残留量	应符合 NY/T 437 的规定			
18		安全卫生指标	污染物限量	铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
19				无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤0.05	GB 5009.11
20				镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
21				总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤0.01	GB 5009.17
22				亚硝酸盐残留量 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤4.0	GB 5009.33
23		真菌毒素	黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤5.0	GB 5009.22	

注: 以上评价方式或方法仅供参考, 检测机构或认证机构可根据实际情况选择更为科学、适用、先进的方法。

6 品牌互认

6.1 通过“赣鄱正品”等区域公用品牌认定的酱腌菜产品, 经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认, 可以采信为“江西绿色生态”品牌产品, 在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 已获得绿色食品、有机食品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的酱腌菜产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。

全国团体标准信息平台