



# 中华人民共和国国家标准

GB 2714—2015

---

## 食品安全国家标准

### 酱腌菜

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 2714—2003《酱腌菜卫生标准》；

本标准与 GB 2714—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 酱腌菜”；
- 增加了术语和定义；
- 修改了原料要求；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标。

# 食品安全国家标准

## 酱 腌 菜

### 1 范围

本标准适用于酱腌菜。

### 2 术语和定义

#### 2.1 酱腌菜

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、虾油渍菜、发酵酸菜和糟渍菜等。

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

蔬菜应新鲜,原料应符合相应的食品标准和有关规定。

#### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
滋味、气味	无异味、无异嗅	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
状态	无霉变,无霉斑白膜,无正常视力可见的外来异物	

#### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中腌渍蔬菜的规定。

#### 3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中即食果蔬制品(含酱腌菜类)的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表 2 的规定。