

# DB 44

## 广东省食品安全地方标准

DBS 44/015—2019

---

### 惠州梅菜

2019-12-05 发布

2020-07-01 实施

广东省卫生健康委员会

发布

## 前 言

本标准为首次发布。

# 惠州梅菜

## 1 范围

本标准适用于惠州梅菜。

## 2 定义

### 2.1 惠州梅菜

以新鲜芥菜为原料，采用惠州传统工艺，经干腌法腌制、晾晒、闷堆、切割、分拣、或加白砂糖腌制、包装等加工而成的非即食蔬菜制品。

## 3 产品分类

根据添加或不添加白砂糖腌制分为甜梅菜和咸梅菜。

## 4 技术要求

### 4.1 原、辅料要求

原、辅料应符合GB 2762、GB 2763以及相应食品标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	呈暗绿色、黄色、黄褐色或褐色	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下直接以肉眼观察其色泽和状态，检查有无杂质。用鼻嗅其气味，无异味、无异嗅。
滋味、气味	无异味、无异嗅	
状 态	具有该产品应有的状态	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	甜梅菜	咸梅菜	
食盐(以氯化钠计)/(g/100g) ≤	30.0	35.0	GB 5009.44 (系数为58.5)
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g)	10.0~40.0	/	GB 5009.8

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，还应符合表 3 规定

表 3 污染物限量指标

项 目	指 标	检验方法
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg) ≤	10	GB 5009.33
铬(以 Cr 计)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.123

#### 4.5 食品添加剂的使用

食品添加剂的使用应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中腌渍的蔬菜的规定。

#### 5 其他

产品标签标识应注明食用方法“经冲洗、浸泡，烹调后食用”。