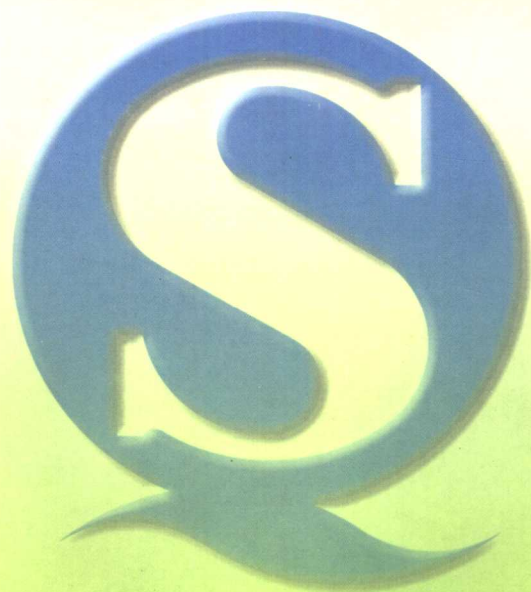


食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入 审查指南

酱腌菜、蛋制品、水产加工品、
淀粉及淀粉制品分册

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编



中国标准出版社

食品质量卫生市场准入 图 目 标 用

菌种菌、菌制品、水产加工品、
乳制品及乳制品分装

国家质量监督检验检疫总局生产许可证办公室 编



中国标准出版社

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

食品质量安全市场准入审查指南

酱腌菜、蛋制品、水产加工品、 淀粉及淀粉制品分册

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编

中国标准出版社

2005

图书在版编目(CIP)数据

食品质量安全市场准入审查指南. 酱腌菜、蛋制品、
水产加工品、淀粉及淀粉制品分册/国家质量监督检验
检疫总局产品质量监督司编. —北京:中国标准出版社,
2005

(食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材)

ISBN 7-5066-3665-4

I. 食… II. 国… III. 食品工业-质量控制-条
例-中国-学习参考资料 IV. D922.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 003236 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.bzchs.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×1092 1/16 印张 18.5 字数 488 千字

2005 年 1 月第一版 2005 年 1 月第一次印刷

*

定价 39.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

食品质量安全市场准入工作系列宣贯教材

编写委员会

主 编 纪正昆

副主编 王步步 邬建平 薛长宝

主要编写人员(按姓氏笔画排序)

马小平	马福祥	马佩选	王 云	王向东
王 军	王 红	王连生	王郑平	王晓诚
王海东	王维红	王 琛	王新宁	巴多佳
元晓梅	尹成华	孔 颖	田世宏	丛大鸣
冯 波	毕玉安	毕晓敏	朱 明	朱明春
刘洪生	刘 刚	刘春燕	刘 杰	刘稼骏
刘兆彬	江 华	许景高	许步高	孙会川
杨 复	李兴中	李茂胜	李 旗	李志存
李昭勇	李兆阶	李海燕	肖 亮	宋全厚
张 前	张 亮	陈立新	陈亚璋	范 宁
范建奎	邹 洁	罗少华	周晓群	郑万军
郑国建	钟狄阳	段文峰	聂大可	顾永华
徐东玲	唐晓芬	唐穗平	翁 昆	曹 洪
曹逸风	曹宝森	盛华栋	崔云飞	阎宝珠
巢强国	薛元力	薛国芹		

前 言

食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全,关系到经济健康发展和社会稳定,关系到政府和国家的形象。近几年,生产假冒伪劣食品案件多发的势头有所遏制,食品安全形势趋于好转,但是食品安全问题仍然比较严重。《国务院关于进一步加强食品安全工作的决定》要求,加强食品生产加工企业的监管,严格实施食品质量安全市场准入制度。

食品质量安全市场准入制度实施三年来,为规范食品生产秩序,推动食品产业结构调整,促进食品质量总体水平的大幅提升发挥了重要的作用,得到了国务院领导和各级党委、政府充分的肯定,受到了广大食品生产加工企业的拥护,赢得了人民群众的热烈欢迎。

为进一步深化食品质量安全市场准入制度,国家质检总局决定自2005年1月1日起,对糖果制品、茶叶、葡萄酒及果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、焙炒咖啡、水产加工品、淀粉及淀粉制品等13类食品实施食品质量安全市场准入制度,制定了相应的审查细则,同时,结合这几年的工作经验,对食品质量安全市场准入审查通则进行了修改。

为配合糖果制品等13类食品质量安全市场准入工作的实施,帮助大家学习2004版审查通则,做好食品监管技术法规的宣传贯彻工作,国家质检总局组织编写了这套系列辅导教材。本套教材共有4册,第一册为

食品质量安全市场准入审查通则(2004 版)分册,第二册为糖果制品、啤酒、葡萄酒、黄酒分册,第三册为茶叶、蜜饯、炒货食品、可可制品、焙炒咖啡分册,第四册为酱腌菜、蛋制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品分册。《食品质量安全市场准入审查通则(2004 版)分册》实用说明介绍了通则与细则的关系、通则的主要内容,重点通过现场核查表及各类核查用文书使用要求的介绍,详细说明了现场核查的所有要求;各类食品生产许可证审查细则实用说明则是从行业发展概况、发证范围的确定及申证单元的划分、生产加工工艺及容易出现的质量安全问题、必备条件的审查方法及要求、产品的检验及抽样方法等方面进行了详细的解释和说明。

这套教材具有很强的指导性、知识性和操作性,是用于食品质量安全市场准入制度培训和学习的一套具有实用价值的好教材,适用于食品安全管理人员、食品生产加工企业必备条件核查人员、食品质量安全检验机构、食品生产经营企业有关人员。该套教材的出版,将会对进一步深化和完善食品质量安全市场准入工作发挥积极的推动作用。

本套教材编写得到了十余个省的数十位同志和各国家食品质检中心的大力支持,在此一并表示感谢。各地在使用中遇到的问题,请及时与编者联系。

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司

二〇〇五年一月

目 录

第一篇 酱 腌 菜

第一部分	酱腌菜生产许可证审查细则	1
第二部分	酱腌菜生产许可证审查细则实用说明	5
第三部分	酱腌菜相关标准	27

第二篇 蛋 制 品

第一部分	蛋制品生产许可证审查细则	66
第二部分	蛋制品生产许可证审查细则实用说明	71
第三部分	蛋制品相关标准	97

第三篇 水产加工品

第一部分	水产加工品生产许可证审查细则	111
第二部分	水产加工品生产许可证审查细则实用说明	120
第三部分	水产加工品相关标准	144

第四篇 淀粉及淀粉制品

第一部分	淀粉及淀粉制品生产许可证审查细则	242
第二部分	淀粉及淀粉制品生产许可证审查细则实用说明	246
第三部分	淀粉及淀粉制品相关标准	262

第一篇 酱腌菜

第一部分 酱腌菜生产许可证审查细则

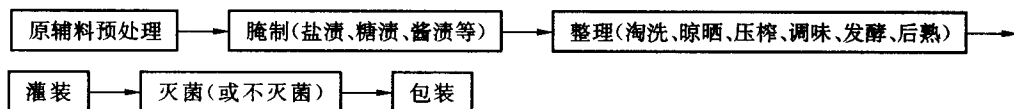
一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的酱腌菜是指以新鲜蔬菜为主要原料,经淘洗、腌制、脱盐、切分、调味、分装、密封、杀菌等工序,采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品的总称。

酱腌菜的申证单元为1个。在生产许可证上应当注明获证产品的名称即酱腌菜。生产许可证有效期为3年,其产品类别编号为:1601。

二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程



(二) 关键控制环节

1. 原辅料预处理:将霉变、变质、黄叶剔除。
2. 后熟:掌握适宜时间,避免腌制时间不当导致亚硝酸盐超标。
3. 灭菌:主要控制灭菌的温度及灭菌的时间以及包装容器的清洗和灭菌。
4. 灌装:注意灌装时样品不受污染。

(三) 容易出现的质量安全问题

1. 食品添加剂超范围或超量使用。
2. 亚硝酸盐超标。
3. 微生物指标超标。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所

对于生产酱腌菜的企业,应具备原辅材料及包装材料仓库、成品仓库、洗瓶间(仅有软

包装的企业不适用)、腌制车间、分选车间、灭菌灌装封盖车间、包装车间等满足工艺要求的生产场所。

直接购买咸坯的生产企业可减少腌制车间。

(二) 必备的生产设备

1. 原料清洗设施(不锈钢、瓷砖贴面水槽或清洗机);2. 腌制设施(腌制容器,材质为不锈钢、陶瓷、水泥池内壁涂聚酰胺环氧树脂涂料,应防腐、易清洗);3. 分选台(不锈钢、瓷砖贴面);4. 切菜设备(视产品情况而定,可用切菜机);5. 半自动、自动洗瓶机(仅适合瓶装酱腌菜);6. 灭菌设备(无灭菌过程的不适用);7. 包装设备(如真空封盖机,真空包装机等半自动、自动包装线、包装机、打包机、生产日期打印装置、计量称量设备等)。

直接购买咸坯的生产企业必须具备 3~7 的设备。

四、产品相关标准

GB 2714—2003《酱腌菜卫生标准》;GH/T 1011—1998《榨菜》;GH/T 1012—1998《方便榨菜》;SB/T 10215—1994《酱渍菜》;SB/T 10216—1994《盐渍菜》;SB/T 10217—1994《酱油渍菜》;SB/T 10218—1994《虾油渍菜》;SB/T 10219—1994《糖醋渍菜》;SB/T 10220—1994《盐水渍菜》;SB/T 10221—1994《糟渍菜》;备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

企业生产酱腌菜所用的蔬菜、水果原料应该新鲜、无霉变腐烂,所使用的原辅材料必须符合国家标准、行业标准的要求,原辅材料中涉及生产许可证管理的产品必须采购有证企业的合格产品。

六、必备的出厂检验设备

(一)分析天平(0.1 mg);(二)干燥箱;(三)灭菌锅;(四)无菌室或超净工作台;(五)微生物培养箱;(六)生物显微镜;(七)分光光度计;(八)酸度计(有氨基酸态氮出厂检验项目的企业需具备)。

七、检验项目

酱腌菜的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照表中所列出的相应项目进行。出厂检验项目中标有“*”标记的,企业应在每次开始生产时进行 1 次检验;生产时间超过 6 个月的,需再进行 1 次检验。

酱腌菜产品质量检验项目表

序号	检验项目	发 证	监 督	出 厂	备 注
1	净含量	√	√	√	
2	外观及感官	√	√	√	

续表

序号	检验项目	发 证	监 督	出 厂	备 注
3	水分	√	√	√	有此项目的进行检验(如榨菜、盐渍菜、酱油渍菜、方便榨菜、虾油渍菜、酱渍菜、糖醋渍菜)
4	食盐含量	√	√	√	有此项目的进行检验(如榨菜罐头、盐渍菜、榨菜、酱油渍菜、榨菜肉丝罐头、方便榨菜、虾油渍菜、酱渍菜、糖醋渍菜)
5	总酸	√	√	√	有此项目的进行检验(如糖醋渍菜、酱渍菜、虾油渍菜、酱油渍菜、榨菜)
6	氨基酸态氮	√	√	*	有此项目的进行检验(如酱渍菜、虾油渍菜、酱油渍菜)
7	总糖	√	√	*	有此项目的进行检验(如糖醋渍菜)
8	还原糖	√	√	*	有此项目的进行检验(如酱渍菜)
9	砷	√	√	*	
10	铅	√	√	*	
11	锡	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
12	铜	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
13	防腐剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
14	甜味剂(甜蜜素、糖精钠、安赛蜜)	√	√	*	
15	着色剂(胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝) ¹⁾	√	√	*	
16	亚硝酸盐	√	√	√	
17	大肠菌群	√	√	√	
18	致病菌	√	√	*	
19	商业无菌	√	√	*	仅酱腌菜罐头检
20	黄曲霉毒素 B ₁	√	√	*	仅酱渍菜、酱油渍菜检
21	标签	√	√		

注：1) 着色剂项目根据出产品色泽而定。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品,在企业的成品库内抽取一种工艺过程比较复杂、生产加工难度较高的主导产品进行检验。如果企业生产酱腌菜罐头,加抽罐头产品。

所抽样品必须是同一批次保质期内的产品,以同班次、同规格的产品为抽样基数,抽样基数不得少于 200 袋(瓶)且总量不低于 30 kg,抽取样品不少于 20 袋(瓶)且总量不低于 3 kg。样品分成 2 份,1 份检验,1 份备查。样品确认无误后,由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品,并加贴封条。在抽样单中盐渍菜应注明状态(干态、半干态、湿态),榨菜应注明含盐类别(低盐类、中盐类、高盐类)。封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。

九、其他要求

生产酱腌菜罐头产品的企业,应同时满足罐头审查细则的要求。

第二部分 酱腌菜生产许可证审查细则实用说明

一、概况

(一) 历史

我国有许多原产蔬菜,是世界上蔬菜资源最丰富的国家,生产历史亦非常悠久,远在3500年前就有蔬菜栽培的记载。据不完全统计,目前我国已知的常见蔬菜有130多种,如此丰富的蔬菜资源,为我国人民加工、储藏蔬菜提供了极为有利的条件。用于制作酱腌菜的蔬菜原料有:芦菔、苤、姜、大蒜、葱头、青菜、大芥菜、榨菜、紫苏菜、韭、黄瓜、生瓜、小蒜、葵、冬瓜、胡萝卜、莴笋、甘蓝、茄果、四季豆、辣椒、葫芦、蕨等等。同时我国人民很早就掌握了制作和应用食盐,再加上新石器时代发明的陶器、公元前就掌握的制曲术,为我国酱腌菜的制作提供了必须的物质基础。

1971年在湖南长沙马王堆西汉古墓出土的大量殉葬品中有豆豉姜,这是我国迄今发现的最早的酱菜实物证据,它应该是世界上储藏最久的酱菜。直到现在,湖南还有豆豉姜这种酱渍菜。据此推断,我国酱渍菜应当起源于2100年前。

唐代我国制作酱菜的技术不仅有了很大发展,而且还传到了日本。唐玄宗天宝十二年(公元753年),唐高僧鉴真和尚第6次东渡日本成功,将我国的制酱方法传入日本,著名的奈良渍就是鉴真所传,因此日本的酱菜和我国颇多相似之处。当时日本孝谦皇帝曾向鉴真和尚表示:“江水异域,日月同光,以唐为范。”至今日本人还传诵着“豆腐酱菜数奈良,来自贵国育圣乡,民俗风气千年久,此地无人不称唐”的佳话。

宋朝《东京梦华录》对酱腌菜记载得更详细。据称当时汴京有第一流酒店72家,其中两家张姓酒店有“唯以好淹藏菜蔬,卖一色好酒。”所谓淹藏菜蔬品种繁多,主要有“姜辣萝卜、生腌木瓜、广芥瓜儿、杏片、梅子姜、西京笋、芥辣瓜儿、糖荔枝、越梅”等。故当时的爱国诗人陆游写有“菘芥可菹芹可羹”的诗句。

经过长期生产实践,酱腌菜生产发展到了明清时,其工艺和品种都已经有了很大的进步。很多古籍,如明代刘基所撰写的《多能鄙事》、清代袁枚所著的《随园食单》等书中对酱腌菜都有详尽的记载,其加工工艺、酱菜品种一直流传至今,目前很多酱菜的做法基本沿袭传统制法。

明朝在《便民图纂》中记有香萝卜的制作方法,其法是“切作骰子状,盐腌一宿,晒干,用姜丝、桔丝、苤萝、茴香,拌匀煎滚。”这跟现代生产的五香萝卜干相似。

酱腌菜传沿到清朝,品种更是丰富多彩。诸如北京、天津、山西、陕西、河南、江苏等地都有各具风味的酱菜。浙江的五香大头菜,四川的冬菜、榨菜,安徽九华山的糖冰姜等等,已经形成独特的风格,成为脍炙人口的佐餐副食品。清袁枚《随园食单》记载:“腌冬菜黄芽菜,淡则味鲜,咸则味恶。然欲久放非盐不可。常腌一大坛三伏时开之,上半截虽臭烂,而下半截香美异常,色白如玉。

（二）行业的发展状况

我国的蔬菜种类很多,因而酱菜的品种也很丰富。同时由于我国地域广阔,各地饮食习惯不同,制作的酱菜口味差别也很大,酱菜有“南甜北咸”之说,不过目前无论是北方的酱菜还是南方的酱菜,从口味上都开发出很多新品种,可以说,各地生产的酱菜都是“香、辣、酸、甜、咸”口味俱全,其主要原料可以是任何蔬菜,而最常见的要算是萝卜、白菜、黄瓜之类,取材可以是根、茎、叶、果等部位。

据了解,北京的酱菜行业,历史上按其生产酱菜的方法不同,分为三种类型,即老酱园、京酱园、南酱园。老酱园源于保定酱菜做法,味道较咸,酱香馥郁。京酱园为北京的传统酱腌工艺,其酱菜味道尚甜,清淡宜人。南酱园是仿南方风味做法,口感更甜。目前,北京市场上常见的有30余种酱菜,其中高档的有甜酱八宝瓜、酱桃仁、甜酱杏仁、甜酱银苗、酱甘露等。其他如:糖辣萝卜干、五香疙瘩、虾油小黄瓜、酱冬瓜、酱洋姜等属中档酱菜。比较受欢迎的有甜酱八宝瓜,因其以八种果料为配料,故名八宝瓜。该产品配料精良,加工细致,产品酱香味浓厚,甜而稍咸,食之别有风味,为酱菜类中之佳品。另外,北京人还特别喜欢甜酱甘露,甘露又名宝塔菜,其制品色呈金黄色而有光泽,酱味浓厚,甜咸适口,质地嫩脆,规格整齐,无根须和杂质。

南方酱菜中,扬州酱菜有“鲜、甜、脆、嫩”四大特点,知名度颇高,主要品种有乳黄瓜、宝塔菜、萝卜头、甜酱瓜、香心菜、什锦菜等。扬州酱菜选料考究,比如酱黄瓜一般选用10 cm左右的小黄瓜,酱萝卜头所用的萝卜头质地鲜甜脆嫩。扬州酱菜在加工时,根据不同的蔬菜原料,采用不同工艺,以确保脆嫩,辅料采用发酵稀甜酱,以保持酱菜的鲜甜、色泽和卤汁的澄清。扬州酱菜可以用来做调味品,烧菜炒菜也可使用,菜肴口味独特。

四川、云南一带生产的麻辣口味的麻辣芥菜等一系列酱菜,也受到消费者的青睐。另外,来自韩国、日本的酱菜产品也纷纷上市,其精美的包装、独特的口味也引起消费者关注。

但是,总有一些不法企业为了牟取暴利生产劣质酱菜,由于这些地下加工场所污秽不堪,没有应该具备的生产条件,他们生产的酱菜难以符合卫生标准。这些非正规渠道生产的酱菜经常流入集贸市场。集贸市场上经常见到无包装、无卫生防护措施的酱菜出售,这些酱菜看上去色泽暗淡,装盛器皿简陋不堪,但由于价格便宜仍有许多消费者购买。

上等的酱菜应该色香味俱全。优质酱菜脆嫩爽口而有弹性;色泽鲜艳透亮;并且散发出酱菜的清香,不能有酸味和异味,要有新鲜度。酱菜的口感不能过咸,无苦涩味、生菜味。劣质的酱菜不仅缺少优质酱菜所具有的浓厚、纯正的酱香味道,而且会有酸、臭味及其他不良气味。劣质酱菜汁液浑浊,还经常有许多杂质。有的劣质酱菜菜体表面发粘,还会出现白膜斑点。

酱腌菜企业规模大小不一,现在市面上销售的酱腌菜不但品种丰富,而且包装也越来越考究。就品种而言,在传统的酸辣萝卜、橄榄菜、宝塔菜、甜酸芥头、榨菜等风味各异的十多个品种之外,还加入了朝鲜泡菜、日本乳瓜。

在包装方面,瓶装、袋装和散装酱腌菜都各有拥护者,不同的包装在价格方面并无明显差距。其中,瓶装以其精美的外形和便于贮存的特点,赢得最多消费者的青睐。出于卫生的考虑,大多数消费者会选择密封包装的酱腌菜。而且现在无论是袋装还是瓶装,都有

大小不同的份量供选择。如果是日常家居食用,选择瓶装比较方便,但外出旅行时就会选携带更轻便的真空袋装。

酱腌菜产地甚多,遍及全国各地,四川、重庆、浙江等地的榨菜、四川大足酱菜、四川新繁泡菜、镇江、扬州酱菜、北京天源酱菜、北京六必居酱菜、潮汕地区的橄榄菜等,都是富有特色、驰誉中外的产品。

目前一些生产厂家非常注重酱菜品种的开发,在保持传统酱菜品种的同时,又开发出符合现代人口味的低盐、低糖、清淡、营养型的产品。在包装上,也向多元化发展,逐步开发出真空袋装、不同规格瓶装、马口铁罐装以及易拉罐礼品包装酱菜等。

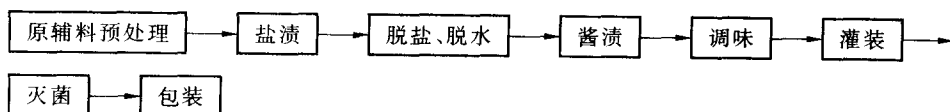
目前许多酱菜的生产厂家都在发展蔬菜小包装生产技术,通过科学的加工方法,在生产过程中注意采用新鲜蔬菜,通过酱制等工艺流程,再经切分、调味、包装、杀菌等工序,同时对酱菜的包装进行改进,提高小包装酱菜的档次,在保持酱菜的色香味,并延长产品的保质期的前提下,使产品即使不添加防腐剂,保质期也能达到6个月以上,而且可根据消费者需要配制不同的口味。

二、发证范围的确定及申证单元的划分

实施食品生产许可证管理的酱腌菜产品定义为以新鲜蔬菜为主要原料,经淘洗、腌制、脱盐、切分、调味、分装、密封、杀菌等工序,采用不同腌渍工艺制作而成的各种蔬菜制品的总称。如我们常见的榨菜、泡菜、糖醋蒜、酱黄瓜、萝卜干、大头菜等。根据SB/T 10297—1999《酱腌菜分类》标准,酱腌菜产品可以分为以下11类。

(一) 酱渍菜类

酱渍菜是以蔬菜为主要原料,经盐腌或盐渍成蔬菜咸坯后,再经酱渍而成的蔬菜制品。如酱菜瓜、酱黄瓜、酱莴笋、酱姜、酱金针菜、酱什锦菜、酱八宝菜、酱茄子等。这类酱菜的基本工艺流程为:



1. 酱曲醃菜

酱曲醃菜是蔬菜咸坯经甜酱成曲醃制成的蔬菜制品。

2. 甜酱渍菜

甜酱渍菜是蔬菜咸坯,经脱盐、脱水后,再经甜酱酱渍而成的蔬菜制品。

3. 黄酱渍菜

黄酱渍菜是蔬菜咸坯,经脱盐、脱水后,再经黄酱酱渍而成的蔬菜制品。

4. 甜酱、黄酱渍菜

甜酱、黄酱渍菜是蔬菜咸坯,经脱盐、脱水后,再经黄酱和甜酱酱渍而成的蔬菜制品。

5. 甜酱、酱油渍菜

甜酱、酱油渍菜是蔬菜咸坯,经脱盐、脱水后,用甜面酱和酱油混合酱渍而成蔬菜制品。

6. 黄酱、酱油渍菜

黄酱、酱油渍菜是蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用黄酱和酱油混合酱渍而成的蔬菜制品。

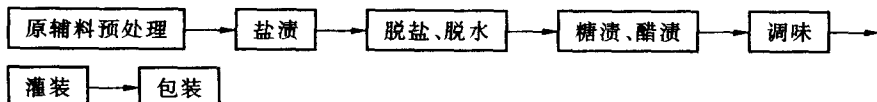
7. 酱汁渍菜

酱汁渍菜是蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用甜酱汁或黄酱酱汁浸渍而成的蔬菜制品。

(二) 糖醋渍菜类

糖醋渍菜是蔬菜咸坯，经脱盐、脱水后，用糖渍、醋渍、糖醋渍制作而成的蔬菜制品。

如糖大蒜、酸藟头、糖醋萝卜、蜂蜜蒜米。这类酱菜的基本工艺流程为：



1. 糖渍菜

糖渍菜是蔬菜咸坯经脱盐、脱水后，采用糖渍或先糖渍后蜜渍制作而成的蔬菜制品。

2. 醋渍菜

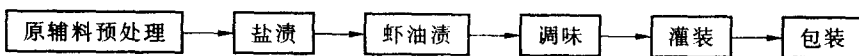
醋渍菜是蔬菜咸坯用食醋浸渍而成的蔬菜制品。

3. 糖醋渍菜

糖醋渍菜是以新鲜蔬菜为原料，经盐腌或盐渍成咸坯后，经脱盐、脱水后，用糖醋液浸渍而成的蔬菜制品。

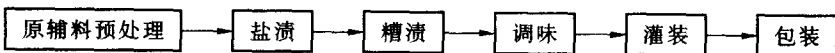
(三) 虾油渍菜类

虾油渍菜是以蔬菜为主要原料，先经盐渍，再用虾油浸渍而成的蔬菜制品。这类酱菜的基本工艺流程为：



(四) 糟渍菜类

糟渍菜是以新鲜蔬菜为原料，经盐腌或盐渍成咸坯后，再经黄酒糟或醪糟腌渍而成的蔬菜制品。如糟瓜、贵州独山盐酸菜。这类酱菜的基本工艺流程为：



1. 酒糟渍菜

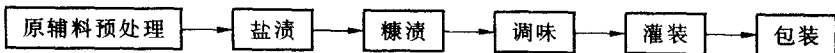
糟渍菜是蔬菜咸坯，用新鲜酒糟与白酒、食盐、助鲜剂及辛香料混合糟渍而成的蔬菜制品。

2. 醪糟渍菜

醪糟渍菜是蔬菜咸坯，用醪糟与调味料、辛香料混合糟渍而成的蔬菜制品。

(五) 糠渍菜类

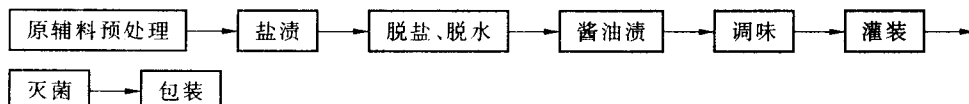
糠渍菜是以新鲜蔬菜为原料，经盐腌或盐渍成咸坯后，再用稻糠或粟糠与调味料、辛香料混合糠渍而成的蔬菜制品。如米糠萝卜。这类酱菜的基本工艺流程为：



(六) 酱油渍菜类

酱油渍菜是以新鲜蔬菜为原料，经盐腌或盐渍成咸坯后，先降低含盐量，再用酱油与

调味料,香辛料混合浸渍而成的蔬菜制品。如北京辣菜、榨菜萝卜、面条萝卜。这类酱菜的基本工艺流程为:



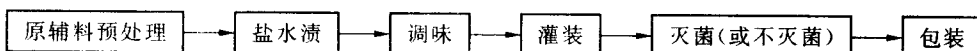
(七) 清水渍菜类

清水渍菜是以叶菜为原料,经过清水熟渍或生渍而制成的具有酸味的蔬菜制品。如北方酸白菜。这类酱菜的基本工艺流程为:



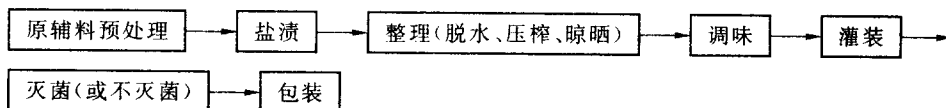
(八) 盐水渍菜类

盐水渍菜是将蔬菜用盐水及辛香料混合生渍或熟渍而成的蔬菜制品。如泡菜、酸黄瓜等。这类酱菜的基本工艺流程为:



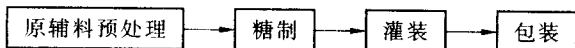
(九) 盐渍菜类

盐渍菜是以蔬菜为原料,用食盐腌渍而成的湿态、半干态、干态蔬菜制品。湿态盐渍菜是成品不与菜卤分开,如泡菜、酸黄瓜等;半干态盐渍菜是成品与菜卤分开,如榨菜、大头菜、萝卜干等;干态盐渍菜是盐渍后再经干燥的制品,如干菜笋、咸香椿芽等。这类酱菜的基本工艺流程为:



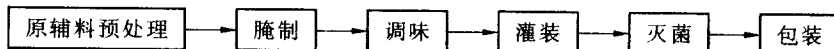
(十) 菜脯类

菜脯是以蔬菜为原料,采用果脯工艺制作而成的蔬菜制品。如安徽糖冰姜、湖北藟头脯、湖北苦瓜脯、刀豆脯及全国各地的糖藕等。这类酱菜的基本工艺流程为:



(十一) 菜酱类

菜酱是以蔬菜为原料经预处理后,再拌和调味料、辛香料制作而成的糊状蔬菜制品。如辣椒酱、番茄酱等。这类酱菜的基本工艺流程为:



三、生产加工工艺及容易出现的质量安全问题

(一) 生产加工工艺

虽然酱腌菜的种类很多,但基本的生产加工工艺可以归纳为:

