

# DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/ 0037—2025

食品安全地方标准  
紫阳撩酸菜

2025-11-19 发布

2026-05-19 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准由陕西省微生物研究所提出。

本标准起草单位：陕西省微生物研究所、安康市农业科学研究院、紫阳县苏禾秦生态农业有限公司、陕西省杂交油菜研究中心。

本标准起草人：王琰，万一，沈卫荣，曹治兵，陈锐，孙莹莹，韦世豪，穆建新。

本标准为首次发布。

# 食品安全地方标准 紫阳撩酸菜

## 1 范围

本标准适用于紫阳撩酸菜。

## 2 术语和定义

### 2.1 紫阳撩酸菜

以紫阳县行政区域及周边地区的野油菜为原料，经精选、清洗、装缸、沸水浇烫（撩）、密封发酵（不加盐或少量加盐）、包装而成的酸菜。

### 2.2 野油菜

十字花科植物叶用芥菜（*Brassica juncea*），又称（官村）青菜，采摘期为 2-3 月、7-8 月和 10-11 月。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

野油菜应新鲜，无污染、无黄叶、无霉变、无腐烂，应符合相应的食品标准和有关规定。

### 3.2 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
色泽	叶呈淡黄色至褐色	取适量试样置于白色磁盘中，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
滋味、气味	具有酸菜固有的酸香味、无异味	
状态	无霉变，无霉斑白膜，无正常视力可见的外来异物	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.12
钠/（mg/100g）	≤ 120.0	GB 5009.91
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）/（mg/kg）	≤ 15.0	GB 5009.33

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 <sup>a</sup> /(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌/(CFU/g)	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
<sup>a</sup> 不适用于非灭菌发酵型产品					

3.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。