

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	
滋 味、气 味	具有酸菜固有的酸香味、无异味	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
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 ₂ 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 ^a /(CFU/g)	5	2	10	10 ³	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

^a 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。