



# 中华人民共和国国家标准

GB 2714—1996

---

## 酱腌菜卫生标准

Hygienic standard for salted vegetables

1996-11-27 发布

1997-05-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

GB 2714—1996

## 前 言

在对 GB 2714—81《酱腌菜卫生标准》进行修订时,保留了 GB 2714—81 中实践证明适合我国情况而又不妨碍国际通用的内容。在卫生要求中增加了亚硝酸盐含量的限定,将大肠菌群数分为散装与瓶(袋)装两大类。

本标准于 1981 年首次发布,1996 年 11 月进行第一次修订。

本标准从实施之日起,同时代替 GB 2714—81。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准主要起草单位:北京市食品卫生监督检验所、北京市酱菜食品工业公司。

本标准主要起草人:丁秀英、胡克强、冉春生、周国成、刘福岭。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

# 中华人民共和国国家标准

GB 2714—1996

## 酱腌菜卫生标准

代替 GB 2714—81

Hygienic standard for salted vegetables

### 1 范围

本标准规定了酱腌菜的卫生要求和检验方法。

本标准适用于各种酱菜、发酵与非发酵性各类腌菜以及各类渍菜等。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 2760—86 食品添加剂使用卫生标准

GB 4789.3~GB 4789.14—94 食品卫生检验方法 微生物学部分

GB/T 5009.54—1996 酱腌菜卫生标准的分析方法

GB 15198—94 食品中亚硝酸盐限量卫生标准

### 3 卫生要求

#### 3.1 感官指标

具有酱腌菜固有的色、香、味,无杂质,无其他不良气味,不得有霉斑白膜。

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1

mg/kg

项 目	指 标
砷(以 As 计)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)	≤ 1
食品添加剂	按 GB 2760 规定
亚硝酸盐	按 GB 15198 规定

#### 3.3 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标
大肠菌群,MPN/100g	
散装	≤ 90
瓶(袋)装	≤ 30
致病菌(系指肠道致病菌)	不得检出