团体标准《华容芥菜咸坯》（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据华容县政府的要求，按照华容县市场监督管理局的工作安排，由华容县蔬菜行业协会、 湖南秉实企业管理咨询服务有限公司起草团体标准《华容芥菜咸坯》，并由华容县蔬菜行业协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义

华容县是全国最大的芥菜生产区，2022年生产面积达20万亩，年产量70多万吨，芥菜加工转化率85%，商品率95%，从事华容芥菜生产、加工及第三产业的劳动力达13.8万人，已形成生产、加工、运输、营销链条齐全的产业化体系。

华容芥菜咸坯已在华容地区形成一定规模，制定华容芥菜咸坯团体标准，为规范华容芥菜咸坯生产加工，保障产品的统一质量标准，具有重要意义。

三、标准制定工作主要过程

1、2022年11月10日-11月30日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2022年12月01日-12月02日，收集资料并完成了立项申请书。

3、2022年12月04日，组织《华容芥菜咸坯》团体标准专家立项论证。

4、2022年12月17日，华容县蔬菜行业协会印发了《华容县蔬菜行业协会关于印发2022年度第一批团体标准立项》并成立起草工作组。

5、2022年12月28日-2023年01月02日，完成《华容芥菜咸坯》团体标准草案稿。

6、2023年01月03日-01月04日，经工作组讨论后形成了《华容芥菜咸坯》工作组讨论稿。

7、2023年01月06日，召开《华容芥菜咸坯》团体标准专家研讨会。

8、2023年01月07日-01月08日，根据专家研讨会意见，完成《华容芥菜咸坯》征求意见稿。

四、标准的重要内容制定情况

（一）文件名称：参考《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）的术语和定义中的原料名称“蔬菜咸坯”，本文件名称为“芥菜咸坯”。

（二）感官要求：根据《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）的感官要求，参考《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）的感官要求，本文件结合实际产品特点规定感官要求。

（三）总酸：参考《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）的总酸要求，并对10个样本的检测结果情况进行了汇总，本文件规定总酸0.3-1.2g/100g。

（四）污染物限量：符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）的规定。

（五）生产加工过程中的卫生要求：符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）的规定。

（六）标签：符合《中华人民共和国食品安全法》第六十八条的规定的规定。

（七）运输、贮存：符合《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）的规定。

五、与我国法律法规和其他标准的关系

符合《中华人民共和国食品安全法》

符合食品安全国家标准：

《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）；

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）；

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）；

《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）。

参考标准：

《酱腌菜》（SB/T 10439-2007）。