ICS 67.080.20
CCS X 26

T/CS

团 体 标 准

T/CS 237—2026

高原风干萝卜干

Plateau dried radish

2026－02－27 发布 2026－02－27 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 2
4　原料要求 2
5　技术要求 2
6　生产加工过程的卫生要求 4
7　试验方法 4
8　检验规则 6
9　标志、标签、包装、运输和贮存 7

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由撵饭记生物科技（云南）有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：撵饭记生物科技（云南）有限公司、四川大学生命科学学院、昆明理工大学食品科学与工程学院、华中师范大学生命科学学院、西南林业大学生物与食品工程学院、西华师范大学生命科学学院、四川轻化工大学食品与酿酒工程学院、云南省连锁经营协会。

本文件主要起草人：祝启明、李彪、李学栋、林宏辉、易俊洁、吴华、王金华、杨军、赵志峰、陈晓晖。

高原风干萝卜干

1 范围

本文件规定了高原风干萝卜干的原料要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以海拔1 500 m及以上高原地区种植的萝卜为原料，并在该地区自然风干、日晒，采用（或不采用）巴氏杀菌、微波杀菌等物理工艺杀菌、杀虫卵、灭酶，添加或不添加辅料，不添加防腐剂，经分切、清洗、复水、分拣、除杂、脱水、调味（或不调味）、灌装、真空包装、杀菌等工艺制成的即食型高原风干萝卜干。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB 1886.371 食品安全国家标准 食品添加剂 ε-聚赖氨酸盐酸盐

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸盐的测定

GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定

GB 5009.140 食品安全国家标准 食品中乙酰磺胺酸钾的测定

GB 5009.150　食品安全国家标准　食品中红曲色素的测定
GB 5009.247　食品安全国家标准　食品中纽甜的测定
GB 5009.263　食品安全国家标准　食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786　罐头食品的检验方法
GB 12456　食品安全国家标准　食品中总酸的测定
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB/T 15691　香辛料调味品通用技术条件
GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则
NY/T 1267　萝卜
SN/T 3855　出口食品中乙二胺四乙酸二钠的测定
SN/T 5216　商品化试剂盒检测方法　乳酸链球菌素　方法一
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

3　术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4　原料要求

4.1　萝卜应符合 NY/T 1267、GB 2763、GB 2763.1 的规定，且产自海拔 1 500 m 及以上高原地区，并附有产地证明。
4.2　水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
4.3　植物油应符合 GB 2716 的规定。
4.4　食用盐应符合 GB 2721 的规定。
4.5　味精应符合 GB 2720 的规定。
4.6　酱油应符合 GB 2717 的规定。
4.7　食醋应符合 GB 2719 的规定。
4.8　香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
4.9　食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
4.10　其他辅料应符合相关食品安全要求。

5　技术要求

5.1　感官指标

应符合表1的规定。

表 1　感官指标

项 目	指 标
色泽	具有该产品特有的色泽
质地	脆、嫩
滋味与气味	具有该产品特有的滋味、气味，无异味、无异嗅
形态	具有本品特有的形态
杂质	无肉眼可见外来异物

5.2　理化指标

应符合表2的规定。

表 2　理化指标

项 目	指 标
水分/（g/100 g）	≤90.0
固形物[a]/%	≥85
食盐（以NaCl计）/（g/100 g）	≤5.0
总酸（以乳酸计）/（g/kg）	≤15.0
[a] 仅限固液混合的产品。	

5.3　污染物限量

应符合表3的规定。

表 3　污染物限量

项 目	指 标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.45
亚硝酸盐（以$NaNO_2$计）/（mg/kg）	不应检出

5.4　微生物限量

应符合表4的规定。

表 4　微生物限量

项 目	采样方案[a]及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10	200
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	100
沙门氏菌/（/25 g）	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1 000
[a] 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行。				

5.5 食品添加剂限量

食品添加剂限量应符合GB 2760和表5的规定。

表5 食品添加剂限量

项 目	指 标
苯甲酸及其钠盐	不应检出
山梨酸及其钾盐	
糖精钠	
二氧化硫及亚硫酸盐	
脱氢乙酸及其钠盐	
乙二胺四乙酸二钠	
乳酸链球菌素	
ε-聚赖氨酸盐酸盐	
阿斯巴甜	
安赛蜜	
纽甜	
甜蜜素	
胭脂红	
苋菜红	
红曲红	

5.6 净含量

应符合JJF 1070的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

取25 g试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口后品其质地、滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定进行。

7.2.2 固形物

按GB/T 10786的规定进行。

7.2.3 食盐

按GB 5009.44的规定进行。

7.2.4 总酸

按GB 12456的规定进行。

7.3 污染物限量

7.3.1 铅

按GB 5009.12的规定进行。

7.3.2 亚硝酸盐

按GB 5009.33的规定进行。

7.4 微生物限量

7.4.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定进行。

7.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定进行。

7.4.3 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定进行。

7.4.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定进行。

7.5 食品添加剂限量

7.5.1 苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、糖精钠

按GB 5009.28的规定进行。

7.5.2 二氧化硫及亚硫酸盐

按GB 5009.34的规定进行。

7.5.3 脱氢乙酸及其钠盐

按GB 5009.121的规定进行。

7.5.4 乙二胺四乙酸二钠

按SN/T 3855的规定进行。

7.5.5 乳酸链球菌素

按SN/T 5216的规定进行。

7.5.6 ε-聚赖氨酸盐酸盐

按GB 1886.371的规定进行。

7.5.7 阿斯巴甜

按GB 5009.263的规定进行。

7.5.8 安赛蜜

按GB 5009.140的规定进行。

7.5.9 纽甜

按GB 5009.247的规定进行。

7.5.10 甜蜜素

按GB 5009.97的规定进行。

7.5.11 胭脂红、苋菜红

按GB 5009.35的规定进行。

7.5.12 红曲红

按GB 5009.150的规定进行。

7.6 净含量

按JJF 1070的规定进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同批原料、相同工艺、相同班次、相同包装线生产的同一品种、同一规格的高原风干萝卜干为一个检验批次。

8.2 抽样方法和数量

8.2.1 出厂检验在每批中随机抽取不少于1 kg（不低于6个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

8.2.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2 kg（不低于12个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

8.3 出厂检验

8.3.1 高原风干萝卜干出厂前应按本文件的要求逐批检验，符合要求方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、菌落总数、大肠菌群和净含量。

8.3.3 所检项目全部合格判该批产品出厂检验合格；若菌落总数、大肠菌群不合格，判该批产品出厂检验不合格；若有其他项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，若仍不合格，判该批产品出

厂检验不合格。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行：

a) 新产品试制定型鉴定时；
b) 产品停产 1 年以上恢复生产时；
c) 产品正式生产后，原料、工艺有较大改变，可能影响产品性能时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
e) 行业主管部门提出型式检验的要求时。

8.4.2 型式检验项目为第 5 章规定的全部项目。

8.4.3 型式检验项目全部符合第 5 章规定，判型式检验合格；若出现不合格项，则判型式检验不合格。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.1.2 包装储运图形符号标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料和容器应符合食品安全国家标准的规定，封口应严密。外包装应采用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸箱。

9.3 运输

搬运时应轻拿轻放，运输工具应清洁、卫生，避免日晒雨淋，不应与有毒、有异味的物品混装运输。

9.4 贮存

高原风干萝卜干应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，贮存时应留有间隙，隔墙离地，不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。