

ICS 67.020

X 66

备案号:



# 中华人民共和国国家标准

GB/T ××××××—201×

## 酱腌菜分类

Classification of pickled vegetable

(征求意见稿)

201×-××-××发布

201×-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 产品分类 .....	1

## 前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009的规定编写。

本标准由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准首次发布。

## 酱腌菜分类

### 1 范围

本标准规定了酱腌菜的产品分类。

本标准适用于酱腌菜产品。

### 2 产品分类

按产品的主要腌渍工艺进行分类：

#### 2.1 盐渍菜

以蔬菜为主要原料，经过盐渍等工艺加工而成的酱腌菜。

##### 2.1.1 榨菜

以榨菜作物（茎瘤芥菜）的茎（青菜头）为主要原料，经过盐渍、压榨等工艺加工成的盐渍菜。

##### 2.1.2 泡菜

以蔬菜为主要原料，经过食用盐或食用盐水泡渍等工艺加工而成的盐渍菜。

##### 2.1.3 橄榄菜

以芥菜叶为主要原料，添加橄榄果等，经过盐渍等工艺加工而成具有特有风味的盐渍菜。

##### 2.1.4 芽菜

以芥菜叶、茎等主要为原料，添加食糖等，经盐渍等工艺加工而成具有特有风味的盐渍菜。

##### 2.1.5 冬菜

以大叶芥菜或大白菜为主要原料，经晾晒、盐渍、后熟等工艺加工而成具有特有风味的盐渍菜。

##### 2.1.6 梅菜

以大叶芥菜为原料，经晾晒、盐渍等工艺加工而成具有特有风味、呈黑褐色的盐渍菜。

### 2.1.7 雪菜

以雪菜作物（雪里蕻）为主要原料，经盐渍等工艺加工而成具有特有风味的盐渍菜。

### 2.1.8 其它盐渍菜

其它以盐渍工艺为主，具有特有风味的盐渍菜。

### 2.2 酱渍菜

以蔬菜为主要原料，经过各类酱腌渍等工艺加工而成的酱腌菜。

### 2.3 酱油渍菜

以蔬菜为主要原料，经过酱油腌渍等工艺加工而成的酱腌菜。

### 2.4 醋渍菜

以蔬菜为主要原料，经过食醋腌渍等工艺加工而成的酱腌菜。

### 2.5 酸（渍）菜

以蔬菜为主要原料，经过食用有机酸及其水溶液或利用腌渍时产生的乳酸腌渍等工艺加工而成具有酸味的酱腌菜。

#### 2.5.1 发酵酸菜

以蔬菜为主要原料，接种乳酸菌，经过乳酸发酵等酸渍而成具有酸味的酸渍菜。

#### 2.5.2 其它酸菜

其它以酸渍工艺为主，具有酸味等特有风味的酸渍菜。

### 2.6 糖渍菜

以蔬菜为主要原料，经过糖渍等工艺加工而成的酱腌菜。

### 2.7 糖醋渍菜

以蔬菜为主要原料，经过食糖和食醋腌渍等工艺加工而成的具有甜酸味的酱腌菜。

### 2.8 虾油渍菜

以蔬菜为主要原料，经过虾油腌渍等工艺加工而成的酱腌菜。

## 2.9 糟渍菜

以蔬菜为主要原料，经过酒糟或醪糟腌渍等工艺加工而成的酱腌菜。

---