



中华人民共和国国家标准

GB/T 48082—2026

酱腌菜分类

Classification of pickled vegetables

2026-08-28 发布

2027-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会(SAC/TC 398)归口。

本文件起草单位：重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司。

本文件主要起草人：刘德君、贺云川、赵平、周斌全。

酱腌菜分类

1 范围

本文件规定了酱腌菜的分类原则和产品分类。
本文件适用于酱腌菜的生产、研发等领域。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱腌菜 pickled vegetables

以新鲜蔬菜为主要原料,经腌渍或酱渍加工而成的蔬菜制品。

4 产品分类

4.1 根据不同腌渍工艺、产品特性分为酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜、糖醋渍菜、虾油渍菜、发酵酸菜、糟渍菜。

4.2 酱渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)或不脱水、脱盐或不脱盐、添加酿造酱和/或酿造酱汁腌渍或酱渍等工艺加工而成。

按照酱渍工艺和产品特性包括:

- 甜面酱渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)、脱盐后,添加酿造甜(面)酱和/或酿造酱汁,再经酱渍等工艺加工而成,又称甜酱(汁)菜;
- 豆酱渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理、脱水(晾晒或盐渍)、脱盐后,添加酿造豆酱和/或酿造豆酱汁,再经酱渍等工艺加工而成,又称黄酱(汁)菜。

4.3 盐渍菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌或藻类等为原料,经整理后,用食盐或盐水渍加工而成。

按照产品特性包括:

- 非发酵泡菜:以可食用新鲜植物的根、茎、叶、果、籽、食用菌和藻类等为原料,整理、盐渍后,添加除食醋外的食用有机酸,添加或不添加辅料,经非发酵工艺,调味或不调味、泡渍加工而成;
- 榨菜:以榨菜作物的茎(青菜头)等为原料,经盐渍、压榨等工艺加工而成;
- 橄榄菜:以芥菜叶等为原料,添加橄榄果等,经盐渍等工艺加工而成;
- 芽菜:以芥菜叶或/和茎等为原料,经盐渍后添加食糖加工而成;
- 冬菜:以叶用芥菜或大白菜等为原料,经晾晒、盐渍、后熟等工艺加工而成;