



中华人民共和国国家标准

GB/T 48084—2026

泡菜质量通则

General rule for the quality of paocai

2026-08-28 发布

2028-03-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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：吉香居食品股份有限公司、广元市吉香居食品有限公司。

本文件主要起草人：丁文军、王艳丽、余志刚、颜正财、祝佳梅、彭灯水。

泡菜质量通则

1 范围

本文件规定了泡菜的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存，给出了产品的分类，描述了试验方法。

本文件适用于泡菜生产、检验和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泡菜 paocai

以新鲜蔬菜为主要原料，整理、盐渍或清水渍、脱盐或不脱盐，经发酵（添加活性乳酸菌或自然发酵）或不发酵（添加除食醋外的食用有机酸），添加或不添加辅料、调味或不调味，泡渍加工而成的酱腌菜制品。

3.2

发酵泡菜 fermented paocai

以新鲜蔬菜为主要原料，经整理、盐渍或清水渍、脱盐或不脱盐，添加活性乳酸菌发酵或自然发酵，添加或不添加辅料，调味或不调味、泡渍加工而成的酱腌菜制品。

3.3

非发酵泡菜 non-fermented paocai

以新鲜蔬菜为主要原料，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、泡渍加工而成的酱腌菜制品。

4 产品分类

4.1 按工艺不同分类

按生产工艺分为发酵泡菜、非发酵泡菜。