

### 金华酥饼馅用梅干菜加工技术规程

Technical code of practice for processing of preserved vegetables for  
Jinhua crispy cake fillings

2025-05-30 发布

2025-06-30 实施

## 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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：金华市农业科学研究院、金华市农合联农业发展有限公司、金华金农好好农业发展有限公司、金华酥饼行业协会、金华市雪里红腌菜专业合作社、浙江山山家食品发展有限公司、婺城区第一良种场、婺城区农产品质量安全检测站。

本文件主要起草人：吾建祥、朱璞、周啸豹、姜建华、杜佳、陈鹏、鲍苗青、王平、项卫元。

# 金华酥饼馅用梅干菜加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了金华酥饼馅用梅干菜的加工的原料选择、摊晾、清洗、切分、腌制、菜卤分离、预干燥、回卤、蒸制、干燥、循环蒸制干燥、分捡包装、质量安全要求、贮存。

本文件适用于金华酥饼馅用梅干菜的加工。

## 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- NY/T 706 加工用芥菜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**金华酥饼馅用梅干菜** **preserved mustard greens for Jinhua crispy cake filling**

叶用芥菜经腌制，3次蒸制-干燥等加工工艺制成用于金华酥饼馅料的具有梅菜特有香味和口感的干制菜。

### 3.2

**菜坯** **semi-processed pickled mustard greens**

经腌制初步加工后的芥菜产品。

### 3.3

## 菜卤 mustard greens pickling brine

芥菜腌制过程中菜坯渗出的混合水溶液。

### 3.4

## 回卤 re-brining

腌制成熟后的菜坯与菜卤分离，菜坯经干燥后重新与分离留存的菜卤混合并加热，使菜坯充分吸收卤水、熟化的一种处理方式。

## 4 工艺流程

加工工艺流程及操作要点见附录 A。

## 5 原料选择

选用叶柄充分肥大、未抽薹的加工用芥菜，宜选用雪里蕻、甬雪7号、甬雪9号等品种。剔除腐烂叶、梗、杂草及其他杂质。质量应符合NY/T 706的规定。

## 6 摊晾

摊晒或挂空晾晒至菜片柔软，菜梗表面微微发皱，柔韧不易断状态为宜。

## 7 清洗

摊晾后用水清洗，水质应符合GB 5749的要求。洗净后沥干至无明显水滴。

## 8 切分

将整株菜的蒂头、菜根削净，剔除菜苔，切分成 0.8 cm~1.2 cm 的颗粒。

## 9 腌制

### 9.1 腌制容器

应使用洁净的缸或桶、池等容器。塑料容器应符合 GB 4806.7 的要求，不应使用金属容器。

### 9.2 腌制用盐

用盐量为鲜菜重量的 3%~4%。食盐应符合 GB/T 5461 的规定。

### 9.3 腌制方法

容器底部薄摊食盐后放入菜粒至 10cm~15cm 厚，取洁净的工具按压紧实，以菜粒表面有明显出卤为宜。重复摊盐压菜至容器容积的 80 %~90 %。压实后表面摊盐，重物压实，上盖密封静置。

#### 9.4 腌制时间

温度小于 10℃腌制 15 天左右, 10℃~20℃腌制 10 天左右, 大于 20℃腌制 7 天左右。菜卤出泡、香味明显、色泽黄褐即可出缸。

#### 10 菜卤分离

将菜坯装入洁净镂空的筐或纱布袋中, 利用重压分离菜坯菜卤, 保存留用。

#### 11 预干燥

菜坯摊薄于洁净竹席上晾晒, 并多次均匀翻动, 至表面干燥、手捏成团放开后呈松散状态为止。

#### 12 回卤

干菜坯装入容器, 倒入留存的菜卤, 吸湿回潮至菜坯均匀湿透。

#### 13 蒸制

选用干净的木制饭甑、蒸制池、蒸箱等, 将吸卤后的菜坯均匀、松散地层层堆叠铺入, 加盖, 大火常压蒸制。菜坯表面出现蒸汽后继续保持加热 1 h~2 h 后关火, 焖 8 h 以上, 获得熟湿菜坯。

#### 14 干燥

熟湿菜坯搓散后均匀晾晒或 45℃~55℃机械干燥。干燥过程中注意翻动, 及时搓散结块的菜团。干燥至手捻时易碎断即可。

#### 15 循环蒸制干燥

按照 12 规定操作蒸制, 菜坯表面出现蒸汽后继续保持加热 1 h 后关火, 焖制 1 h~2 h, 再按 13 规定操作干燥。循环 2 次蒸制-干燥。

#### 16 分捡包装

干制好的梅干菜过筛, 去末挑长, 剔除木质化的菜梗皮、蒂头以及其他杂质。按市场需求进行分装, 包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 要求。

#### 17 质量安全要求

加工成品质量安全应符合 GB 2714、GB 2762、GB 2763 的规定。

#### 18 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。应贮存于阴凉、干燥、通风



附录 A  
(资料性)  
工艺流程图

主要加工工艺流程及操作要点见图A.1



