

ICS 67.080.20

CCS X 26

# 团体标准

T/CQAPP1A 01—2025

## 茄果类蔬菜净菜加工技术规程

2025-10-22 发布

2025-10-22 实施

重庆市农产品加工业协会 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。

本文件由西南大学提出。

本文件由重庆市农产品加工业协会归口。

本文件起草单位：西南大学、重庆市璧山区现代农业发展促进中心、重庆师范大学、重庆市璧山区八塘镇农业服务中心、重庆市农产品加工业协会、重庆市伟正蔬菜种植有限公司、重庆士海科技有限公司。

本文件主要起草人：李洪海、曾凯芳、何平、任爽、明建、刘士健、江波、曾令涛、闫光伟、汤婷、张杰、陈贵青、易兰花、赵吉春、陈祁、李富华。

全国团体标准



# 茄果类蔬菜净菜加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了茄果类蔬菜净菜加工的术语和定义、基本要求、加工要求和产品要求。  
本文件适用于辣椒、番茄、茄子的净菜加工生产。

## 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 包装储运图示标志  
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求  
GH/T 1341 鲜切果蔬  
GH/T 1461 净菜冷链流通技术规程  
NY/T 1529 鲜切蔬菜加工技术规范  
《农产品包装和标识管理办法》（中华人民共和国农业部令第70号）

## 3 术语和定义

### 3.1

**茄果类蔬菜 solanaceous vegetable**

以果实为食用部分的茄科蔬菜，主要包括番茄、辣椒、茄子等。

### 3.2

**净菜 cleaned vegetable**

根据商品质量要求，经过拣选、整修、清洗，去除老叶、根、须等不可食用部分，经过或不经过去皮、切分、包装等加工过程的蔬菜。

——来源GH/T 1461-2024《净菜冷链流通技术规程》。

## 4 基本要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 辣椒、番茄、茄子原料应为同一品种、成熟适度、色泽正常、新鲜、无腐烂、无异味、无病虫害、无机械损伤、无冷冻伤、无肉眼可见外来杂质。番茄无裂果，果实已充分发育，种子已充分形成。辣椒

所用原料的果实已充分发育,种子已充分形成。茄子所用原料的种子未完全形成。质量应符合 GH/T 1341 的要求;污染物限量应符合 GB 2762 的规定;农药残留应符合 GB 2763 的规定。

4.1.2 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

#### 4.2 从业人员要求

应符合 NY/T 1529 中的相关规定。

#### 4.3 加工车间要求

加工车间结构与规划应符合 NY/T 1529 中的相关规定。同时宜保持加工车间温度  $5^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$ 。

#### 4.4 设施设备要求

设施设备的要求和维护应符合 NY/T 1529 中的相关规定。

#### 4.5 卫生要求

卫生程序的要求应符合 NY/T 1529 中的相关规定。

### 5 加工要求

#### 5.1 基本工艺流程

原料验收→分选→清洗→切分或不切分→护色或不护色→杀菌或不杀菌→整理→包装→贮存。

#### 5.2 操作要点

##### 5.2.1 分选

先去所有病虫害或腐烂的蔬菜原料,去除石头、树叶、金属等外来物。再按品质分级,把优质和次质原料分开。在品质分级后,对一些形状整齐的原料再进行大小分级,使产品大小一致。

##### 5.2.2 清洗

采用流动式水池清洗蔬菜。先用 0.5%~1.0% 的食用盐溶液洗涤,后用一般清水漂洗。要求除去表面泥沙、尘土及污染物等。清洗后使用滤筐或振动筛沥去表面明水。

##### 5.2.3 切分

需要去皮的原料使用不锈钢刀具进行去皮。需要切分的原料依据加工和合同要求进行切分,使用不锈钢刀具或设备将原料分切为片、条、丝、块或丁状,剔除不合格品。基本规格见表 1。

表 1 基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	西红柿	去果梗
2	西红柿	去皮
3	西红柿	块,去皮
4	西红柿	片,去皮
5	茄子(罐茄、矮茄等)	去果蒂,不去皮
6	茄子(罐茄、矮茄等)	对分切,去果蒂,不去皮
7	茄子(长茄、罐茄、矮茄、花茄、片茄、青	片,去皮或不去皮

	茄等)	
8	茄子(长茄、线茄、罐茄、矮茄、花茄、片茄、青茄、白茄等)	块, 去皮, 长 3-4 cm, 宽 2-3 cm
9	茄子(长茄、线茄、罐茄、矮茄、花茄、片茄、青茄、白茄等)	条, 去皮, 长 5 cm-6 cm, 粗 1.2 cm-1.5 cm
10	辣椒(朝天椒、小米椒、泡椒、子弹头、樱桃椒、圆锥椒等)	不切, 去果梗
11	辣椒(灯笼椒、彩椒、牛角椒、羊角椒、薄皮椒、美人椒、螺丝椒等)	块, 长 1.5-2.5 cm, 宽 1.5-2.5 cm
12	辣椒(灯笼椒、彩椒、牛角椒、羊角椒、薄皮椒、二荆条、美人椒、螺丝椒等)	丝, 长 5-8 cm, 宽 0.3-0.6 cm
13	辣椒(二荆条、线椒、螺丝椒)	段, 长 1-2 cm
14	辣椒(朝天椒、小米椒等)	丁, 长 0.2-0.5 cm

#### 5.2.4 护色

需要护色的产品, 使用 0.5%~1.0%的柠檬酸溶液浸泡 10 min 护色。护色后使用冷风干燥机或振动筛脱去表面明水, 表面应无明水、水膜、水珠等。

#### 5.2.5 杀菌

需要杀菌的产品, 宜选紫外杀菌, 波长 254 nm, 时间 3 min~10 min。

#### 5.2.6 整理

对待包装净菜进行整理, 使产品摆放整齐。

#### 5.2.7 包装

内包装材料的选择一般根据净菜种类不同而选择不同种类和厚度(或透气率大小)的食品级包装材料, 且符合 GB 4806.1 对食品接触材料安全要求的规定。可采用真空包装, 其真空度级根据净菜种类确定。外包装材料符合 GB/T 34344 的规定。

#### 5.2.8 贮存

加工完好的成品应及时配送。未能及时配送时, 应存放于 0℃~5℃环境中, 贮存时间不超过 48 h。贮存环境应保持通风、干燥、清洁、卫生, 并不得与有毒有害有污染的物品混储混放。

### 6 产品要求

#### 6.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 6.2 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

#### 6.3 标识

6.3.1 包装上应明确标明品名、产地、生产者或者销售者名称、生产日期等信息, 按照《农产品包装和标识管理办法》(中华人民共和国农业部令 70 号)标识。

6.3.2 运输包装的标识应符合 GB/T 191 的要求。

#### 6.4 保质期

全程冷链下，保质期不超过 5 天。常温下，保质期不超过 24 小时。

---