

团 体 标 准

T/SXSYSYYXH001 —2022

净菜加工和预包装技术规范

2022-7-1 发布

2022-8-1 实施

陕西省饮食营养协会 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。

本文件由陕西省饮食营养协会提出并归口。

本文件起草单位：陕西省饮食营养协会。

本文件起草人：黄建伟、王国龙、罗明兴、黄栋澳、黄俊鹏。

本文件由陕西省饮食营养协会负责解释。

本文件为首次发布。

净菜加工和预包装技术规范

1 范围

本文件规定了净菜加工和预包装的术语和定义、基本要求、分类要求、检验方法、检验规则、标志和标签、档案管理及追溯与召回的要求。

本文件适用于以新鲜蔬菜为原料的净菜加工和预包装。

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 预包装储运图示标志
- 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 4803 食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂及其制品
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜取样方法
- GB 9681 食品预包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB 9687 食品预包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品预包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 10457 食品用塑料自粘保鲜膜
- GB 12530 食用菌取样方法
- GB 19305 植物纤维类食品容器卫生标准
- NY/T 1529-2007 鲜切蔬菜加工技术规范
- NY/T 1655 蔬菜预包装标识通用准则
- NY/T 1987-2011 鲜切蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

净菜

根据商品质量要求，经过拣选、整修，去除老叶、根、须等不可食用部分的蔬菜。

3.2

同一品种

植物学特征和生物学特征相同的栽培植物群体。

3.3

整齐度

同一批次产品大小、形状等相对一致的程度。

4 基本要求

4.1 质量安全

4.1.1 净菜生产基地应通过绿色食品或有机食品蔬菜生产基地认证并按照相应技术组织生产。

4.1.2 净菜产品污染物限量和农药最大残留限量应符合GB 2762和GB 2763的相关规定。

4.1.3 净菜预包装容器和预包装食品应符合GB 4803、GB 4806.6、GB 4806.7和GB 4806.8等的规定。

4.2 感官

应符合NY/T 1987-2011中4.1的要求，同时要求清洁、新鲜、整齐；无机械伤、无冻伤、无病虫害；无枯老黄叶、无根茎残体、无泥土、无杂物；无异味、无腐霉变质；同一批次产品的品种纯度不低于90%、整齐度不低于85%。

4.3 从业人员

应符合NY/T 1529-2007中4的规定。

4.4 车间要求

应符合NY/T 1529-2007中5的规定。

4.5 设施设备及其要求和维护

应符合NY/T 1529-2007中6的规定。

4.6 卫生要求

应符合NY/T 1529-2007中7的规定。

4.7 加工与运输条件控制

应符合NY/T 1529-2007中8的规定。

5 按商品学分类要求

5.1 结球蔬菜类（大白菜和甘蓝类）

5.1.1 感官

在基本要求符合4.2的前提下，大白菜和甘蓝类感官还应符合下列要求：

a) 结球类紧实度达到品种适期采收时的紧实度；

- b) 大白菜、甘蓝无裂球；
- c) 花椰菜和青花菜无枯黄花蕊。

5.1.2 预包装规格

宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装。小型花椰菜、青花菜及甘蓝等宜按250g-500g小预包装。

5.1.3 贮藏运输

贮藏运输前应进行预冷。运输过程应防晒、防挤压，并通风透气散热，温度宜为1℃-4℃，相对湿度宜为85%-90%，贮藏温度宜为1℃-4℃，相对湿度宜为90%-95%，库内堆码应保证气流均匀流通。

5.2 根菜类和薯蓣类

5.2.1 感官

除符合4.2的要求外，还要求无糠心、无畸形和无青头。

5.2.2 预包装和规格

根菜类产品宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装，基本规格见表1。

表1 主要根菜类产品基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	土豆丁	20mm见方
2	去皮土豆	去皮、扣净芽
3	土豆块	滚刀块
4	土豆片	0.8mm厚
5	土豆丝	2mm-3mm粗
6	土豆细条	4mm-5mm粗
7	胡萝卜丁	去皮、15mm见方
8	胡萝卜滚刀块	去皮
9	胡萝卜片	去皮、0.5mm厚，半圆片，横切
10	胡萝卜丝	去皮、2mm-3mm粗

5.2.3 贮藏运输

运输过程应防晒、防挤压，并通风透气散热，应在通风、阴凉处贮存，库内堆码应保证气流均匀流通。其中贮藏温度宜为0℃-3℃、相对湿度宜为90%-95%。

5.3 绿叶菜类

5.3.1 感官

应符合4.2的要求。

5.3.2 预包装规格

绿叶菜类产品宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装，基本规格见表2。

表2 绿叶菜类产品基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	小白菜段	绿杆品种，洗净、寸段、横切，5-6cm
2	菠菜	块
3	芹菜段	3-4mm
4	茼蒿片	0.3mm
5	油菜	小头品种，根部切十字成4瓣
6	白菜片	3.5cm-4cm，纵切几刀，横切
7	卷心菜块	3.5cm-4cm见方
8	卷心菜丝	0.5cm粗、横切
9	西兰花	手掰成小花瓣
10	西芹菜丁	丁

5.3.3 贮藏运输

运输过程应防晒、防挤压，并通风透气散热。应在通风、阴凉处贮存，其中贮藏温度宜为0℃-3℃。

5.4 葱蒜类

5.4.1 感官

在基本要求符合4.2的前提下，葱蒜类感官还应符合以下要求：

- 韭菜和青蒜的枯梢不存在或很短（韭菜枯梢≤0.2cm、青蒜≤2.5cm）
- 洋葱假茎基部无松软和霉心；
- 香葱、大葱、青蒜：无抽薹。

5.4.2 预包装规格

葱蒜类产品宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装，基本规格见表3。

表3 葱蒜类产品基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	韭菜丁	0.5cm
2	洋葱丝	丝
3	洋葱块	块
4	大葱丁	丁

5.4.3 运输

运输前应进行预冷。运输过程中应防冻、防雨淋、防晒、通风散热。

5.4.4 贮藏

- 5.4.4.1 韭菜应在贮存库内贮存，库内菜体温度宜保持在(0±0.5)℃，空气相对湿度保持在85%-90%。
- 5.4.4.2 洋葱入库贮存时，预冷温度宜为0℃-1℃。贮存期间库温宜为-3℃-0℃、相对湿度为80%以下。

5.5 茄果类

5.5.1 感官

在基本要求符合4.2的前提下，茄果类感官还要求符合下列要求：

- a) 果实无灼伤；
- b) 番茄无裂果；
- c) 番茄和辣椒果实已充分发育，种子已充分形成；而茄子要求种子未完全形成；
- d) 果实有光泽、硬实、不萎焉；
- e) 果实只允许有轻微的不规则，并不影响果实的外观。

5.5.2 预包装规格

茄果类产品宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装，基本规格见表4。

表4 茄果类产品基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	西红柿	去头尾
2	圆茄子	块、不去皮
3	圆茄子	块、去皮
4	长茄条	长5cm-6cm，粗1.2cm-1.5cm
5	长茄条滚刀块	滚刀块
6	圆椒	块
7	青尖椒丁	20mm*20mm
8	青尖椒块	劈开，2.5cm-3cm宽，横切
9	青尖椒丝	劈开0.4cm宽，斜刀切，长5cm-6cm
10	青尖椒条	劈开，10mm宽，横切
11	青尖椒丁	丁

5.5.3 贮藏运输

运输前应进行预冷。运输过程中应防晒、防冻、防雨淋，注意通风散热并适度保湿，贮存库内气流应均匀流通。番茄贮存温度宜为6℃-10℃，相对湿度宜为90%，辣椒贮藏温度宜为8℃-10℃，相对湿度宜为85%-90%，茄子贮藏温度宜为7℃-10℃，相对湿度85%-90%。

5.6 瓜类

5.6.1 感官

在基本要求符合4.2的前提下，瓜类感官还应符合下列要求：

果实具有品种典型形状，匀称、无畸形、无开裂。

5.6.2 预包装规格

瓜类产品宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装，基本规格见表5。

表5 瓜类产品基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	冬瓜块	0.5mm
2	冬瓜片	4mm-5mm厚、50mm-60mm长
3	冬瓜条	条
4	黄瓜片	0.3mm

5	西胡片	5mm厚, 横切
6	西胡丁	丁

5.6.3 贮藏运输

运输前应进行预冷。运输过程中应防晒、防冻、防雨淋, 注意通风散热并适度保湿, 应按品种批次、等级分别贮存, 贮存库内气流应均匀流通。

5.7 豆类

5.7.1 感官

在基本要求符合4.2的前提下, 豆类感官还要求豆荚粒充实饱满、均匀。

5.7.2 预包装规格

豆类预包装产品宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装, 基本规格见表6。

表6 豆类产品基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	长豆角	3cm-3.5cm寸段

5.7.3 贮藏运输

在运输过程中应防晒、防挤压, 并通风散热透气, 运输过程中的温度宜为10℃, 贮存前应预冷, 使菜体温度降至10℃左右, 贮藏温度宜为7℃-10℃, 不宜低于6℃或高于14℃, 贮藏的相对湿度宜为85%-90%。

5.8.2 预包装

5.8 食用菌类

5.8.1 感官

在基本要求符合4.2的前提下, 食用菌类感官还要求符合以下要求:

- a) 不断伞、不开伞;
- b) 形状正常, 大小均匀, 规整饱满, 有弹性。

5.8.2 预包装规格

鲜食用菌产品宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装, 基本规格见表7。

表7 鲜食用菌类产品基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	香菇块	去净根、带腿瓣2瓣-3瓣
2	杏鲍菇片	片
3	杏鲍菇滚刀块	块
4	香菇丁	丁

5.8.3 贮藏运输

新鲜食用菌应在4℃-10℃条件下运输, 1℃-10℃下贮藏数天(视种类和预包装方式而定), 14℃-16℃下贮藏1d-2d。

5.9 水生蔬菜

5.9.1 感官

应符合4.2的要求。

5.9.2 预包装规格

水生蔬菜宜采用保鲜膜、盒装或袋装形式预包装，产品基本规格见8。

表8 水生蔬菜产品基本规格

序号	种类	产品基本规格
1	莲藕片	3mm*3mm
2	藕丁	丁

5.9.3 贮藏运输

运输前应进行预冷。运输过程中应防晒、防挤压，注意通风散热，莲藕贮藏温度宜为3℃-7℃，相对湿度为85%-95%。

6 检测方法

应按NY/1987-2011的5的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 组批

以同一品种、同一产地、同一期采收、同一期加工及规格等级相同的产品为一个检验批次。批发市场可以同一产地的蔬菜作为一个检验批次；专店或超市可以同一进货渠道的蔬菜作为一个检验批次。

7.1.2 抽样

蔬菜应按GB/T 8855的规定执行；食用菌应按GB 12530的规定执行；抽样数应符合NY/1987-2011中6.4的规定。报验单填写的项目应与实际货品相符，凡与实际货品不符，品种、规格、等级混淆不清，预包装容器严重破损者，应由交货单位重新整理后再行抽样。

7.2 检验

7.2.1 出厂检验

每批次产品出厂前，都应进行出厂检验。检验内容包括感官、标志、标签和预包装。检验合格并附合格证后方可交收。

7.2.2 型式检验

正常生产期间，每年进行一次型式检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- a) 原料、设备、工艺、环境有较大改变，有可能影响产品质量时；
- b) 长期停产后，恢复生产时；
- c) 购货合同中规定了型式检验的；
- d) 质量监督机构或主管部门提出型式检验时。

7.3 判定规则

7.3.1 每批次受检产品的感官不合格率，按其所检单位（如每箱、每袋、每把）计算的平均值不超过5%，且其中任意一件的不合格率不超过10%，则判定为感官合格。

7.3.2 感官不合格或安全质量指标有一项不合格者，判定该批次产品为不合格。

7.3.3 受检批次产品的标志、标签、预包装不合格者，允许进行整改后申请复验一次。

8 标志和标签

应符合GB/T 191、GB 7718和NY/T 1655及食品安全法规的相关规定。

9 档案管理

应建立健全生产经营档案，详细记录种类品种名称、产地、采收期、数量、加工操作、水质、供应记录、水处理和监测、人员培训记录、温度控制记录、仪器仪表校准记录、消毒记录、产品加工批次记录、纠偏行为记录、有害物质控制记录、贮藏和运输条件、分销记录等信息，以及各环节相关责任人。档案保存期限不少于3年。

10 追溯与召回

应建立产品追溯程序与召回制度，并制定突发事件应急方案。有关召回通报制度应符合 NY/T 1529-2007 中附录 A 的规定。
