

团 体 标 准

T/XJY 1201—2022

代替T/XJY 1201-2021

湘江源 干制黄花菜

Dried daylily of Xiangjiangyua

2022 - 12 - 01 发布

2022- 12 - 01 实施

湖南省蔬菜协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原料要求 .....	1
5 生产工艺 .....	1
6 产品质量 .....	2
7 检验方法 .....	3
8 检验规则 .....	4
9 包装、标识、运输、贮存 .....	4
参考文献 .....	6

## 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。

本文件代替T/XJY 1201-2021《湘江源 干制黄花菜》，与T/XJY 1201-2021相比，主要技术变化如下：

- a) 封面按照《团体标准管理办法》修改格式，同时调整标准名称的结构；
- b) 调整了前言的提出和归口单位。

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。

本文件由湖南省蔬菜协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南农业大学、湖南省蔬菜协会、湖南新发食品有限公司。

本文件主要起草人：秦丹、曾璐、谢鹰飞、周耀国、何荣状、蒋富良、胡亚平、张志旭、王锋、肖智雄。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2021年首次发布为T/XJY 1201-2021，本次为第一次修订。

# 湘江源 干制黄花菜

## 1 范围

本文件规定了“湘江源”干制黄花菜（以下简称干黄花菜）生产的定义和术语、原料要求、生产工艺、质量要求、检验方法、检验规则、包装、标识、运输、贮存等内容。

本文件适用于干黄花菜的生产。

## 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品  
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 12456 食品中总酸的测定  
GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋  
DB43/T 253 邵东黄花菜  
T/XJY 1117 湘江源 黄花菜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**湘江源** xiangjiang yuan

湖南省级蔬菜区域公用品牌；“湘江源”产地为《“湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022年）》所限定的范围，即东经 111° 至 117°、北纬 25° 至 27° 之间的永州、郴州和衡阳三市现辖行政区域。

### 3.2

**“湘江源”干制黄花菜** dried daylily of xiangjiang yuan

“湘江源”干制黄花菜是“湘江源”蔬菜公用品牌授权基地生产的脱水黄花菜制品。

## 4 原料要求

选择 8~9 成熟、尚未开花、无病虫害、无腐烂和机械损伤的新鲜黄花菜花蕾为原料，并符合 T/XJY 1117 的规定。

## 5 生产工艺

## 5.1 生产工艺流程

原料→挑拣→清洗→烫漂（杀青）→冷却→沥干（或离心脱水）→干制→包装→贮存。

## 5.2 挑拣

从花蕾中剔除开花菜。

## 5.3 清洗

5.3.1 把黄花菜放置于清洗容器中，向容器中充水，当水漫过黄花菜后，打开容器排水阀门，调节排水阀，使充水与排水速度趋于平衡，清洗花蕾表面的粉尘、农药残留、病虫害代谢物等有害物质。

5.3.2 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5.3.3 生产容器应符合 GB 4806.9 的要求。

## 5.4 烫漂（杀青）

把清洗好的黄花菜投入浓度为 0.8%~1.0% 的沸盐水中进行烫漂（杀青），保持烫漂温度 100℃，烫漂时间 2 分钟。所用食盐应符合 GB 2721 的要求。

## 5.5 冷却

烫漂过的黄花菜经 10℃~15℃ 的流动水降至室温。

## 5.6 沥干（或离心脱水）

从冷却后的黄花菜中挑拣出断残菜，并沥干明水。或将冷却后的黄花菜进行离心脱水，离心机转速为 1000 转/分钟~1200 转/分钟，脱水时间 5 分钟。

## 5.7 干制

### 5.7.1 晾晒干制

在天气晴朗时，把沥干（离心脱水）后的黄花菜均匀摊开在竹篾或芦苇席上，将粘贴或叠加在一起的菜条分开、整直，置于晾晒场晾晒，每隔 1 小时~1.5 小时翻菜一次，直至黄花菜水分含量降至 8%~12% 为止。

### 5.7.2 热风干制

把沥干（离心脱水）后的黄花菜置于烘干机（或烘房）中进行热风干制，干燥温度 65℃~70℃，干燥时间 120 分钟~150 分钟，至黄花菜水分含量降至 8%~12%。

## 6 产品质量

### 6.1 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	感官品质要求
色泽	色泽浅黄、金黄、青黄或棕黄（同一产品要求色泽一致），蕾尖微带黑色，均匀，有光泽；无青条菜。
气味	具有黄花菜特有气味，无霉味和其它异味
形状	干蕾条形均匀，长度相对一致，开花菜和油条菜的比例均≤0.5%

肉质	肉质肥厚
杂质	无杂质
其它	无虫蛀

## 6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分	$\leq 15.0\%$
蛋白质	$\geq 11.0\%$
总糖	$\geq 37.5\%$
总酸（以柠檬酸计）	$\leq 3.0\%$

## 6.3 质量安全指标

应符合表 3 的规定。

表 3 质量安全指标

项目	指标
污染物	符合 GB 2762 的要求
农药残留量	符合 GB 2763 的要求
二氧化硫残留量/(mg/kg)	$\leq 200$

## 7 检验方法

### 7.1 感官检验

取试样置于洁净的白色瓷盘中，先用鼻闻气味，再用镊子将试样摊平，在光线明亮处用肉眼观察其色泽、形状、肉质及虫蛀、杂质情况。

### 7.2 理化指标

#### 7.2.1 水分的测定

按 GB 5009.3 中第一法测定。

#### 7.2.2 蛋白质的测定

按 GB 5009.5 中第一法测定。

#### 7.2.3 总糖的测定

按 DB43/T 253 中 6.2.3 的方法测定。

#### 7.2.4 总酸的测定

按 GB/T 12456 中 pH 电位法测定。

### 7.3 安全卫生指标

#### 7.3.1 污染物的测定

按 GB 2762 中的方法测定。

#### 7.3.2 农药残留量的测定

按 GB 2763 中的方法测定。

#### 7.3.3 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同样包装、同一贮存条件下存放的干黄花菜为一批。

### 8.2 抽样方法

随机抽样，抽样数量按表 4 的规定。

表 4 抽样数量

每批数量（件）	抽 样 件 数
≤200	每 100 件抽取 6 件，不足 100 件按 100 件计，但最终抽取数量≥1 kg
201~600	以 200 件抽取 8 件为基数，每增加 100 件抽 1 件
601~1200	以 600 件抽取 8 件为基数，每增加 200 件增抽 1 件
1200 以上	以 1200 件抽取 10 件为基数，每增加 300 件增抽 1 件不足 300 件按 300 件计

### 8.3 检验分类

#### 8.3.1 出厂检验

出厂检验为逐批检验。检验项目为：感官指标、水分和二氧化硫残留量。

#### 8.3.2 型式检验

型式检验为本文件规定的全部内容，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 生态环境发生较大变化时；
- 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

### 8.4 判定规则

8.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本文件相关要求，即判该批产品为合格。

8.4.2 感官指标和理化指标有两项不合格的，则判定为不合格。安全质量指标有一项不合格的，则判定为不合格。

## 9 包装、标识、运输、贮存

### 9.1 包装

采用塑料袋或纸盒包装，并符合 GB/T 30768 的要求。

#### 9.2 标识

产品标识应符合 GB 7718 的规定。

#### 9.3 运输

运输时应防雨、防潮，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装。

#### 9.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风的仓库内，不得与有毒和有异味的物质混合贮存。

国家标准

### 参 考 文 献

- [1] “湘江源”蔬菜公用品牌建设规划（2020-2022年）
  - [2] T/NTJGXH 005-2017《金针菜热风干制品加工技术规程》
  - [3] DB4116/T017-2020《黄花菜干制加工工艺技术规程》
- 

全国团体标准信息平台