

广东省蔬菜产业协会团体标准

《梅州梅菜加工技术规程》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

梅州梅菜是客家传统特色腌菜，以新鲜芥菜为原料，经晾晒、发酵、蒸晒等传统工艺制成，是梅州地理标志特色农产品与客家饮食文化核心食材。当前梅州梅菜产业存在加工工艺不统一、质量参差不齐、食品安全管控薄弱、品牌溢价低等问题，制约产业规范化、品牌化发展。

为规范梅州梅菜加工流程、保障产品质量安全、传承传统工艺、提升产业竞争力，根据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1号）及广东省蔬菜产业协会团体标准制定计划，本标准由广东省蔬菜产业协会提出并归口，组织开展编制工作。

（二）起草单位

牵头单位：梅州市农林科学院蔬菜研究所

参编单位：梅州榕纳实业发展有限公司、梅州市强惠农业发展有限公司、梅州市梅江区农业技术服务中心

（三）主要起草人

序号	姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
1	叶希	男	高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	项目负责人
2	张晓艳	女	副所长/高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	资料查询、编制
3	张玲	女	农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	调研、相关资料查询与收集
4	张贺云	男	所长/高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	试验验证
5	刘国辉	男	副所长/高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	相关资料查询与收集
6	谢真生	男	主任/高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	试验验证

7	林育炯	男	高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	试验验证
8	张立舒	女	高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	试验验证
9	张雄基	男	所长/高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	调研
10	张婷	女	主任/高级农艺师	梅州市梅江区农业技术服务中心	技术推广
11	周轲	男	农艺师	梅州市梅江区农业技术服务中心	技术推广
12	邓荣生	男	总经理	梅州榕纳实业发展有限公司	提供技术支撑
13	邹妍	女	农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	试验验证
14	曾命彬	男	农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	相关资料查询与收集
15	曾小斌	男	农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	试验验证
16	邓建玲	女	经理	梅州榕纳实业发展有限公司	提供技术支撑
17	阙文光	男	总经理	梅州市强惠农业发展有限公司	提供技术支撑
18	陈艳梅	女	助理农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	技术推广
19	谢倩梅	女	助理农艺师	梅州市梅江区农业技术服务中心	技术推广
20	姚冬梅	女	助理农艺师	梅州市梅江区农业技术服务中心	技术推广
21	刘丽梅	女	助理农艺师	梅州市梅江区农业技术服务中心	技术推广

（四）主要工作过程

1. 标准预研

2025年1月—12月，调研梅州梅菜主产区（梅江、梅县、兴宁、五华等）加工企业、作坊与农户，梳理传统工艺、现存痛点及质量安全隐患；查阅GB 2762、GB 2763、NY/T 437等国家/行业标准，参考惠州梅菜、江西芥菜干等地方标准，明确编制方向。

2. 标准起草

2026年1月—4月，结合调研数据与试验验证，按GB/T 1.1-2020要求，完成标准草案，涵盖术语定义、原料要求、加工工艺、质量指标、包装贮存等核心内容。

3. 立项

2026年4月，在标准预研的基础上，起草单位按照《广东省蔬菜产

业协会团体标准管理办法》的标准制定程序立项，并正式成立标准起草组，确定标准名称为《梅州梅菜加工技术规程》。

4. 征求意见稿的形成

2026年5月，在《梅州梅菜加工技术规程》基本内容和思路的基础上，经起草小组成员反复讨论修改，最终形成了广东省团体标准《梅州梅菜加工技术规程》的征求意见稿。

二、制定标准的必要性和意义

（一）必要性

1. 规范加工工艺，统一质量标准：梅州梅菜传统加工多为小作坊式，工艺随意（晾晒时长、发酵温度、用盐量差异大），导致产品色泽不均、咸度不一、风味不稳定、杂质超标，亟需统一技术规程。

2. 保障食品安全，防控质量风险：梅菜加工涉及腌制、发酵、晾晒，易出现亚硝酸盐超标、微生物污染、重金属残留等问题，需明确关键控制点，筑牢安全底线。

3. 传承传统工艺，守住文化内核：梅州梅菜“三蒸三晒、自然发酵”工艺是客家饮食文化瑰宝，标准化可固化传统技艺，避免工业化简化导致风味流失。

4. 推动产业升级，提升品牌价值：标准化助力梅州梅菜从“土特产”向“标准化商品”转型，对接预制菜产业需求，增强市场竞争力，助力乡村振兴。

（二）意义

1. 行业层面：填补梅州梅菜加工专用团体标准空白，为生产、监管、检验提供技术依据，促进行业规范化、规模化、品牌化发展。

2. 企业层面：指导企业优化工艺、降低损耗、稳定品质、控制风险，

提升生产效率与经济效益。

3. 市场层面：保障消费者吃到安全、正宗、风味统一的梅州梅菜，维护“梅州梅菜”地理标志品牌声誉。

4. 文化层面：传承客家传统腌菜工艺与饮食文化，助力客家非遗美食活化利用。

三、编制原则和依据

（一）编制原则

1. 科学性：基于梅州梅菜传统工艺与现代食品加工技术，结合试验数据，确保工艺参数、质量指标科学合理。

2. 实用性：贴合梅州梅菜主产区生产实际，兼顾小作坊与规模化企业需求，条款明确、可操作、易落地。

3. 安全性：严格遵循国家食品安全标准，严控亚硝酸盐、重金属、微生物等关键指标，保障食用安全。

4. 传承性：保留梅州梅菜“自然发酵、蒸晒结合”核心传统工艺，区别于其他地区梅菜，凸显地域特色。

5. 协调性：与现行国家、行业、地方标准（如 GB 2762、GB 2763、NY/T 437、惠州梅菜地方标准）协调一致，无冲突。

（二）编制依据

本标准符合以下法律法规的规定：《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律。本标准以 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》为编写依据，本标准符合国家、行业相关标准的规定，能与现行有关的法律、法规和国家、行业标准相衔接，与国家、行业相关强制性标准无冲突。

标准主要条文或技术内容的依据：

GB/T 191 包装储运图形符号标志

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 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 706 加工用芥菜

调研与试验数据：梅州梅菜主产区实地调研数据、传统工艺试验验证数据、企业生产实践反馈。

四、主要条款说明

本标准规定了梅州梅菜加工的术语和定义、基本要求、工艺流程、成品标准、分拣、包装与储存、标签、运输、档案管理等内容。本规定适用于梅州地区梅州梅菜的加工技术。

五、标准中若涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

六、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况。

本标准未采用国外标准。

七、重大分歧或难点的处理经过和依据。

本标准编制过程中，主要分歧集中在发酵时间、蒸制次数、用盐量：

1. 发酵时间：部分企业认为发酵 12h 足够，部分农户坚持 24h。经

试验验证，25℃—30℃发酵 12h—24h 可平衡风味与亚硝酸盐安全，最终确定该范围。

2. 蒸制次数：传统工艺为“三蒸三晒”，部分企业提出简化为“两蒸两晒”以降成本。经专家评审，三蒸三晒是梅州梅菜风味核心，简化会导致风味流失、保质期缩短，故保留“三蒸三晒”要求。

所有分歧均通过试验验证、专家论证、行业协商达成一致，无重大未解决分歧。

八、贯彻标准的要求和措施建议

1. 加强宣贯培训：广东省蔬菜产业协会联合梅州市农业部门、市场监管部门，开展标准宣贯与技术培训，覆盖企业、作坊与农户，确保标准落地。

2. 推动示范引领：扶持梅州梅菜龙头企业按标准生产，打造标准化示范基地，以点带面，带动全行业规范生产。

3. 强化质量监管：市场监管部门将本标准作为梅州梅菜质量检验依据，加强抽检，严厉打击不合格产品，维护市场秩序。

4. 对接产业融合：推动梅州梅菜标准化生产与预制菜、客家文旅产业融合，开发梅菜扣肉、梅菜炒饭等预制菜产品，延伸产业链，提升附加值。

5. 动态修订完善：根据行业发展、技术进步与市场反馈，适时修订标准，持续优化工艺参数与质量指标，保持标准科学性与适用性。

九、其他应说明的事项

本标准为首次制定，无替代标准。

《梅州梅菜加工技术规程》起草工作组

2025年5月15日