

广东省蔬菜产业协会团体标准

《梅州咸菜加工技术规程》编制说明

一、工作简况，包括任务来源、主要工作过程、主要起草人及其所做的工作等。

（一）任务来源

为进一步规范梅州咸菜的加工生产，减少因工艺参差不齐导致的质量波动和原料损耗，降低次品率，提高产品附加值。梅州市农林科学院蔬菜研究所计划通过标准化生产，让企业有效控制咸菜用盐量、缩短发酵周期、提升生产效率，从而降低生产成本。同时，统一的技术规范有助于提升梅州咸菜的区域品牌形象，增强市场竞争力，拓展销售渠道。

2026年4月8日，梅州市农林科学院蔬菜研究所向广东省蔬菜产业协会提交了《梅州咸菜加工技术规程》省级团体标准立项申请书，于2026年4月13日，项目正式获得立项批准（粤蔬协字〔2026〕11号）。

（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	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	项目负责人
2	邹妍	女	农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	资料查询、编制
3	郭桂琼	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	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
5	张立舒	女	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	叶希	男	高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	试验验证
7	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	试验验证
8	张贺云	男	所长/高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	调研
9	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
10	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
11	曾小斌	男	农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	试验验证
12	张雄基	男	所长/高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	技术推广
13	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
14	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
15	邓建玲	女	经理	梅州榕纳实业发展有限公司	提供技术支撑
16	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
17	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
18	肖斌	男	助理农艺师	梅州市梅江区农业技术服务中心	技术推广
19	刘源峰	男	助理农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	技术推广
20	李秀明	女	高级农艺师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	技术推广
21	曾超	男	工程师	梅州市农林科学院蔬菜研究所	技术推广
22	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

（四）主要工作过程

1、标准预研

2026年1月-4月，为保证标准制定工作顺利推进，由梅州市农林科学院蔬菜研究所为主导单位，联合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组成了标准工作组，并召开启动会议明确了标准制定的基本框架、主要内容以及任务分工。标准工作组编写了《梅州咸菜加工技术规程》草案，并向广东省蔬菜产业协会提出省团体标准立项申请。

2、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《梅州咸菜加工技术规程》。

3、标准起草

2026年4月-5月，按照相关要求，工作组制定了工作方案，确定了小组成员分工，全面启动了该地方标准的编制工作。标准起草小组在前期梅州咸菜加工技术总结的基础上，通过走访梅州咸菜加工企业和农户等，并查阅了大量的相关文献，确定了《梅州咸菜加工技术规程》的基本内容和思路，形成标准的基本框架。

4、征求意见稿的形成

2026年5月中旬，在《梅州咸菜加工技术规程》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《梅州咸菜加工技术规程》的征求意见稿。

二、标准编写原则和确定团体标准主要内容的论据。

按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》的规定要求进行编写，根据梅州咸菜加工技术要求，参照相关规程，充分征求各方意见，确保本标准具有科学性、先进性、针对性、适用性和可操作性，力求做到规范科学、操作行，符合生产实际。

（一）标准编写原则

标准的编写要依据蔬菜产业发展的需求，吸纳科学技术创新研究成果，并经实践检验成熟适用，还应遵循下列原则：

1、遵守国家有关法律、法规，符合国家有关产业政策。

2、有利于推进蔬菜产业科学发展和高质量发展，有利于采用和推广新技术、新产业、新业态和新模式，有利于推动农产品、服务自由流通和市场竞争。

3、与现行有关国家标准、行业标准和地方标准保持协调，技术要求不低于国家强制性标准，鼓励制定高于国家标准、行业标准或地方标准的相关技术要求，鼓励制定具有国际先进水平的团体标准。

4、遵循科学、自愿、公开、透明、公正和协商一致以及满足行业发展需要的原则。

（二）团体标准适用范围

本文件适用于梅州地区石扇咸菜、水咸菜、平远咸菜 3 种常见梅州咸菜的加工技术。

（三）标准内容

本文件规定了梅州咸菜加工的术语和定义、原材料要求、晾晒、团咸菜、入瓮、伏瓮、日常管理、出瓮等。

三、标准主要条文或技术内容的依据；专利情况说明；修订标准应说明新旧标准水平的对比情况。

本标准各项技术条文和核心指标的确定，是在标准起草小组充分开展产业调研、系统梳理传统加工经验、并组织多轮工艺验证试验的基础上完成的。编制小组深入梅州咸菜主产区，对多家生产主体的原料选择、晾晒方式、腌制工艺、发酵管理等环节进行了实地考察与数据采集，积累了大量的第一手资料。在此基础上，结合现代食品科学原理与相关食品安全国家标准的要求，对关键工艺参数进行了优化和量化，形成了科学合理、可操作、可验证的技术指标体系。

四、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的

经济效果及试行结果。

编制小组围绕梅州咸菜加工的关键技术环节，系统开展了原料筛选、晾晒技术、前期处理、用盐量控制、腌制工艺及发酵控制等优化试验，依据本标准确定的工艺参数生产的梅州咸菜，各项质量指标稳定可控，亚硝酸盐含量远低于国家标准限量要求，产品色泽、风味、质地等感官品质均达到优良水平，工艺重现性良好。

从技术经济角度分析，本标准的实施将进一步规范梅州咸菜的加工生产，减少因工艺参差不齐导致的质量波动和原料损耗，降低次品率，提高产品附加值。通过标准化生产，企业可有效控制用盐量、缩短发酵周期、提升生产效率，从而降低生产成本。同时，统一的技术规范有助于提升梅州咸菜的区域品牌形象，增强市场竞争力，拓展销售渠道。

预计本标准实施后，梅州咸菜产业将实现产品质量的整体提升和生产效益的显著增长，带动原料种植、加工、销售全产业链的协同发展，对促进农民增收、推动地方特色农产品产业化发展具有积极意义。前期在部分参与起草单位开展的试行验证表明，标准规定的技术参数具有良好的可操作性和适应性，产品质量稳定，得到生产企业和消费者的认可，具备在本地区及行业内推广应用的条件。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.12 食品安全国家标准 食品接触用竹木材料及制品

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

六、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。

七、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。

截止目前，国际食品法典委员会尚未发布专门针对“咸菜”或“酱腌菜”的统一国际标准，国际标准化组织发布的相关标准中，一项是针对泡菜制定的标准，即四川省眉山市主导制定的《泡菜（盐渍发酵蔬菜）——规范和试验方法》（ISO 24220:2020），与梅州咸菜使用的原材料、加工方法完全不同。另一项是针对榨菜制定的标准，即由重庆市涪陵区主导制定的《榨菜（腌渍和压榨的蔬菜）——规格和测试方法》（ISO/NP 21566），此标准主要原材料为茎用芥菜，与梅州咸菜使用的叶用芥菜有本质区别。

国外方面，日韩等国虽拥有成熟的酱腌菜产业，但其工艺路线与梅州咸菜传统陶瓮发酵的工艺存在根本性差异。

综上，目前国际国内尚无与梅州咸菜加工技术完全匹配的标准。

本规程制定将处于“自主制定，填补空白”的状态。在编制过程中，将参考 Codex《食品卫生通则》及酱腌菜相关国际通行的食品安全指标，但在核心加工技术方面，主要依据梅州本地百年传承的非遗技艺和产业化实践经验进行确立。该规程的技术内容将达到国内领先水平，并对客家风味发酵蔬菜制品的标准化生产具有开创性指导意义。

八、重大分歧或难点的处理经过和依据。

本标准在征求意见过程中，向行业内管理者、研究机构专家进行了广泛的意见征求，在反馈的意见中未出现重大分歧意见。

九、其他应说明的事项。

无。

《梅州咸菜加工技术规程》起草工作组

2025年5月15日