

T/GDVIA

广东省蔬菜产业协会团体标准

T/GDVIA XXXX—2026

梅州梅菜加工技术规程

Technical regulations for processing of Meizhou meicai

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

广东省蔬菜产业协会 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。

本文件由梅州市农林科学院蔬菜研究所提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：梅州市农林科学院蔬菜研究所、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。

本文件主要起草人：叶希、张晓艳、张玲、张贺云、刘国辉、谢真生、林育炯、张立舒、张雄基、张婷、周轲、邓荣生、邹妍、曾命彬、曾小斌、邓建玲、阙文光、陈艳梅、谢倩梅、姚冬梅、刘丽梅。

本文件为首次发布。

梅州梅菜加工技术规程

1 范围

本文件规定了梅州梅菜加工的基本要求、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。

本文件适用于梅州地区梅州梅菜的加工技术。

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

梅州梅菜 **Meizhou meicai**

以梅州本地大叶芥菜为原料，采用梅州传统加工工艺，去掉根部及黄叶，自然晾晒 1 d~2 d 至凋萎、开水漂烫、堆黄、清洗、晾晒、三蒸三晒、捆扎成团或分切、筛选、包装等工艺制成的具有浓郁特殊香味的梅菜干。

3.2

漂烫 **blanching**

将芥菜用开水浸漂 2 min~3 min 进行杀青。

3.3

堆黄 **yellowing stacking**

将开水烫漂后的芥菜放入放进密封容器储存 12 h~24 h，使之自然发酵叶色变成金黄。

4 基本要求

4.1 原材料要求

采用叶梗比例（重量比）较大的梅州叶用芥菜品种，采收前应停止施肥 1 个月以上，在花薹未抽出前采收，采收时应避开雨天，农药残留应符合 GB 2763 的要求。

4.2 设备、设施基工器具要求

加工设备、设施及工器具应清洁卫生，直接接触食品的设备、工器具材质应无毒、无味、抗腐蚀，无吸收性，易于清洁保养和消毒。

4.3 用水要求

加工用水符合 GB 5749 要求。

5 工艺流程

5.1 晾晒

将采收的新鲜芥菜自然晾晒 1 d~2 d, 植株萎蔫、柔软, 不易折断为宜。

5.2 清洗与漂烫

将晾晒好的芥菜使用清水清洗干净, 去除沙石, 放入 80 °C 以上的热水中漂烫 2 min~3 min, 使植株颜色转为青绿色为宜。

5.3 堆黄

将漂烫后的芥菜放进密闭容器闷堆 12 h~24 h, 使之自然发酵叶片转为金黄色。

5.4 晾晒

将堆黄后的芥菜放置户外悬挂在竹架或铁架上, 晾晒 2 d~3 d 约 6 成干, 以芥菜外表干燥, 叶梗皱缩不易折断为宜。

5.5 三蒸三晒

5.5.1 工艺流程

蒸制→晾晒→蒸制→晾晒→蒸制→晾晒。

5.5.2 蒸制

将菜干半成品均匀、松散地层层堆叠铺入蒸煮设备笼格中, 加盖蒸制。加热至容器内菜坯表面出现蒸汽后继续加热 30 min, 停止加热, 焖制 1 h~2 h 直至菜干凉透。

5.5.3 晾晒

蒸制后同样将菜干放置户外倒挂在竹架或铁架上晾晒 1 d~2 d 至叶梗发脆为宜。

6 成品标准

三蒸三晒后梅州梅菜成品颜色乌黑, 香味浓郁, 口感香软易嚼。污染物限量应符合 GB 2762 中规定的要求。

7 分拣

成品的梅州梅菜, 挑出不匀整、未干透的菜段。剔除木质化的菜梗皮、蒂头以及其他杂质。

8 包装与贮存

8.1 包装

挑选后的梅州梅菜包装在干净、完好和干燥的包装材料中。包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 要求。

8.2 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中, 贮存时应留有一定间隙, 隔墙离地, 不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

9 标签

包装食品要按照规定标明食品名称、生产日期、保质期、贮存条件、生产地址、联系方式等。标签应符合 GB 7718 的规定。

10 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

11 档案管理

应建立原料收购、加工、贮存、运输等全程可追溯的生产记录档案，档案记录应至少保存 3 年以上。
