

# T/GDVIA

## 广东省蔬菜产业协会团体标准

T/GDVIA XXXX—2026

### 梅州咸菜加工技术规程

Technical code of practice for processing of meizhou salted vegetables

(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：张晓艳、邹妍、郭桂琼、谢真生、张立舒、叶希、刘国辉、张贺云、林育炯、曾命彬、曾小斌、张雄基、张婷、邓荣生、邓建玲、阙文光、谢倩梅、肖斌、刘源峰、李秀明、曾超、陈艳梅。

本文件为首次发布。

# 梅州咸菜加工技术规程

## 1 范围

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。

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。

## 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 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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 石扇咸菜 **Shishan salted vegetables**

以梅州本土芥菜三梗里芥菜为原料，采用梅州市梅县区石扇镇传统工艺腌制而成，干法腌制，色泽金黄、咸香爽脆。

### 3.2

#### 水咸菜 **brined salted vegetables**

以大叶芥菜或梅州本土芥菜三梗里芥菜为原料，加工时加水的一种传统工艺腌制而成，浸水腌制，色泽金黄、酸咸爽脆。

### 3.3

#### 平远咸菜 **Pingyuan salted vegetables**

以梅州本土芥菜三梗里芥菜或三月大菜为原料，采用梅州市平远县传统工艺腌制而成，无盐腌制，色泽金黄、甜脆爽口。

### 3.4

#### 海盐 **edible sea salt**

食用盐的一种，是将海水引入盐田，经日晒、蒸发、结晶而成。

### 3.5

#### 菜瓮 **pickling jar**

用粗糙的陶土烧制而成，外表粗糙，用以腌制咸菜、酸菜等。

### 3.6

#### 伏瓮 **jar inverting**

亦作“覆瓮”，即将菜瓮倒置。

### 3.7

#### 泡菜坛 **water-sealed pickling jar**

坛口周围有一圈水槽，盖上坛盖后，向水槽中注水形成密封的一种陶制容器。

## 4 原材料要求

### 4.1 芥菜

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 海盐

符合 GB 2721 的要求。

### 4.3 菜瓮、泡菜坛

符合 GB 4806.4 的要求。

### 4.4 塑料纸

符合 GB 4806.7 的要求。

### 4.5 木棍

符合 GB 4806.12 的要求。

## 5 腌制场所的选择

腌制环境场所要设置在干净卫生的阴凉、干燥、通风处，要符合 GB 14881 中的卫生管理要求。

## 6 石扇咸菜

### 6.1 晾晒

将采收后的芥菜放置阴凉通风处，倒挂在竹架或铁架上。晾晒 5 d~7 d 约 6 成干，叶片柔软、叶柄不易折断为宜。

### 6.2 揉搓

将晾晒后的芥菜剔除黄叶和杂物，并去除老的菜头，加入少量海盐进行充分揉搓，揉搓至芥菜颜色转为深绿色、叶片和叶柄柔软且略有汁液渗出为止。

### 6.3 团菜

将揉搓好的芥菜，1 株~2 株捆扎成团。

### 6.4 入瓮

#### 6.4.1 前期准备

应对菜瓮进行清洗、杀菌、消毒。

#### 6.4.2 叠菜

6.4.2.1 菜瓮底部撒一层盐，之后将团好后的芥菜叠放在腌制容器中，每叠一层芥菜，放一层盐，防止漏撒；叠放时要按顺序叠放紧实、减少缝隙；必要时可用干净的木棍按压叠放的芥菜，保证每瓮填满芥菜。

6.4.2.2 盐与菜的重量比例为 1:25~1:30。

### 6.5 封瓮

每瓮填满芥菜后，最上部撒一层盐，用食用级塑料纸盖好，用胶圈箍紧。

### 6.6 伏瓮

伏瓮前要对地面进行清洁和消毒。将密封好的菜瓮按顺序倒置在腌制场所干净的地面上。

## 7 水咸菜

### 7.1 晾晒

将采收后的芥菜放置阴凉通风处，倒挂在竹架或铁架上。晾晒 5 d~7 d 约 6 成干，叶片柔软、叶柄不易折断为宜。

### 7.2 揉菜

同 6.2。

### 7.3 团菜

同 6.3。

### 7.4 入坛

#### 7.4.1 前期准备

应对泡菜坛进行清洗、杀菌、消毒。

#### 7.4.2 叠菜

7.4.2.1 泡菜坛底部撒一层盐，之后将团好后的芥菜叠放在菜坛中，每叠一层芥菜，放一层盐，防止漏撒；叠放时要按顺序叠放紧实、减少缝隙；最后用两根干净的木棍交叉按压在叠放的芥菜上，防止后期芥菜露出水面。

7.4.2.2 盐与菜的重量比例为 1:25~1:30。

#### 7.4.3 浸水

提前将烧开的自来水晾至常温，倒入叠放好芥菜的坛中，水量以浸过芥菜表面为宜。

### 7.5 封坛

盖上坛盖，向水槽中注入清水，具最高槽沿 1 cm 处为宜。

## 8 平远咸菜

### 8.1 晾晒

将采收后的芥菜放置阴凉通风处，倒挂在竹架或铁架上。晾晒 14 d~20 d 约 8 成干，叶片转黄、叶柄柔韧为宜。

### 8.2 团菜

将晾晒后的芥菜剔除黄叶和杂物，并去除老的菜头，之后 2 株~4 株捆扎成团。

### 8.3 入瓮

#### 8.3.1 前期准备

同 6.4.1。

#### 8.3.2 叠菜

将团好后的芥菜紧密叠放在菜瓮中，叠放时要按顺序叠放、边入瓮边压实。

### 8.4 封瓮

#### 8.4.1 调制黄泥

使用干净无菌的黄土按照泥土与水 4:1~5:1 的比例加入干净的清水搅拌成黄泥备用。

#### 8.4.2 封口

在瓮内装好的芥菜团上面先压一层提前准备好的无杂质和霉菌的干稻草然后使用两根木棍十字交叉压在稻草上进一步压实芥菜团，缸口使用塑料薄膜封口，之后使用调制好的黄泥进行密封，发酵的前10 d 要跟踪观察黄泥的密封性，有裂缝需及时补封，10 d 后黄泥上再使用塑料膜进行封口。

### 8.5 伏瓮

同 6.5。

## 9 日常管理

- 9.1 定期清理腌制场所内的积水。
- 9.2 水咸菜腌制时，及时向泡菜坛水槽中补入清水，防止漏气。
- 9.3 腌制时间不低于 60 d。
- 9.4 未到腌制期的不应随意打开。
- 9.5 即开即用，若发现霉烂变质的要及时清理。

## 10 出瓮

### 10.1 咸菜标准

应有腌制芥菜特有的气味芳香，色泽明亮、呈黄色，脆度好，技术要求应符合符合 GB 2714 中规定的要求。

### 10.2 判断咸菜是否变质腐烂的方法

变质腐烂的咸菜散发恶臭味、颜色发黑或发白、用手捏菜梗，无弹性。

---