

# 团 体 标 准

T/WLNHL 002—2021

---

## 桶装腌菜加工技术规程

2021 - 09 - 10 发布

2021 - 09 - 20 实施

温岭市石桥头镇农民合作经济组织联合会 发布

目 次

前 言 .....II

桶装腌菜加工技术规程..... 1

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 原料采收时间与原辅料要求..... 1

5 加工工艺要求..... 2

6 加工过程的卫生控制..... 3

7 产品质量要求..... 3

8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期..... 3

## 前 言

本文件的编写格式符合 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。

本文件由温岭市石桥头镇农民合作经济组织联合会提出并归口管理。

本文件起草单位：温岭市石桥头农业科技有限公司、温岭市利君农产品有限公司、温岭市绿捷农产品有限公司、温岭市左才咸菜加工厂、温岭市石桥头农福家庭农场。

本文件由温岭市石桥头镇农民合作经济组织联合会负责解释。

本文件主要起草人：杨福友、陆云岳、郭奇宝、蒋左才、吴利兵、吴利祥。

本文件为首次发布。

# 桶装腌菜加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了桶装腌菜的术语和定义、原料采购时间与质量要求、加工工艺要求、加工过程的卫生控制、产品质量要求与标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以叶用芥菜或豇豆为原料，添加食盐等辅料的桶装腌菜的加工。

## 2 规范性引用文件

本文件中引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 包装储运图示标志  
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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
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  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
NY/T 706 加工用芥菜  
NY/T 965 豇豆

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 桶装腌菜

以叶用芥菜或豇豆为原料，用食盐腌渍，经食品添加剂等辅料调配，盛装在塑料桶内的非即食产品。

### 3.2 留卤腌制

芥菜或豇豆在腌制发酵过程中卤水留在腌制或发酵容器（设施）内的一种腌制方式。

## 4 原料采收时间与原辅料要求

### 4.1 采收时间

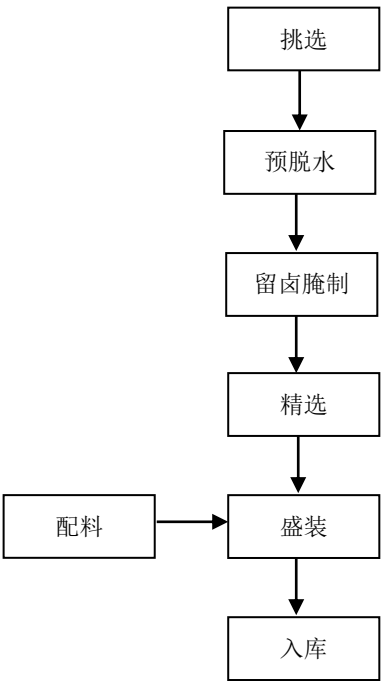
芥菜原料在叶柄充分肥大、花薹未抽出前采收；豇豆原料在成熟期采收。采收应避开雨天、露（雨）水未干时段。

### 4.2 原辅料要求

- 4.2.1 芥菜原料应符合 NY/T 706 的规定。
- 4.2.2 豇豆原料应符合 NY/T 965 的规定。
- 4.2.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.5 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.2.6 腌制用塑料薄膜应符合 GB 4806.7 的规定。
- 4.2.7 储存用塑料桶应符合 GB 4806.7 的规定。
- 4.2.8 其他原辅料的质量应符合国家相应标准及有关规定。

5 加工工艺要求

5.1 工艺流程图



5.2 挑选

采收后的原料，经过挑选，去除腐烂等变质部分和泥沙。

5.3 预脱水

将挑选后的原料经过适当晾晒使其表面水分自然蒸发。

5.4 留卤腌制

5.4.1 腌制发酵容器（设施）要求

留卤腌制在腌制池中腌制。腌制池四周无污染源；容积大小应根据生产能力而定，深度2.5m～3.0m为宜，池沿高于地面0.3m～0.4m为宜。

5.4.2 排菜、撒盐与压菜

先用食品级塑料薄膜铺满腌制池内部。

将脱水后的芥菜或豇豆当天置于腌制池中理顺后层层排菜，叠放应厚薄均匀、紧密。

每排一层菜后，均匀撒盐，每次加盐量占菜重的比例分别为：下部8%~9%，中部9%~10%，上部10%~11%。

每层撒盐后，层层压平压实，盖上塑料薄膜，用重物压实致卤水漫过面层。

#### 5.4.3 发酵与腌坯质量要求

腌制自然发酵时间不少于80天。腌制后的菜品应色泽泛黄，具有腌制后固有的风味，无异味、无霉变、无霉斑白膜；亚硝酸盐含量（以 $\text{NaNO}_2$ 计） $\leq 20\text{mg/kg}$ ， $\text{pH} \leq 4.6$ 。

#### 5.5 精选

选用腌制后的菜品，去除有异味、霉烂等变质菜。

#### 5.6 配料

根据菜重，计算所加辅料的量，食品添加剂与水的比例不得超过0.25%。

#### 5.7 盛装

把盛装用的塑料桶清洗干净后，将菜品均匀叠放进塑料桶内，层层压平压实。将料水倒入塑料桶内，直至漫过面层，然后在面层上撒盐，用塑料薄膜覆盖桶口，最后盖上桶盖。

#### 5.8 入库

将产品置入 $-2^\circ\text{C} \sim 2^\circ\text{C}$ 的冷库中存放。

### 6 加工过程的卫生控制

应符合GB 14881的规定。

### 7 产品质量要求

产品质量要求应符合GB 2714的规定。

### 8 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 8.2 包装

采用符合相应食品安全标准的食品包装材料。包装表面应清洁，封口良好、平整、无裂口。

#### 8.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，防止包装破损。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻拿轻放，严禁重压。

#### 8.4 贮存

产品应贮存在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$ 的清洁冷库内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混放。

#### 8.5 保质期

产品在冷藏（ $-2^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$ ）状态下不超过12个月，常温下不超过15天。

---