

T/GDVIA

广东省蔬菜产业协会团体标准

T/GDVIA XXXX—2022

桑芽菜全产业链标准体系 冰鲜桑芽菜加工
技术规程

The whole industry chain standard system of mulberry sprouts vegetables
Technical regulation on processing of frozen mulberry sprouts

（征求意见稿）

2022 – XX – XX 发布

2022 – 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。

本文件由广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广州宝桑园生态科技有限公司、英德市鲜蕊芽生态农业发展有限公司、广东省蔬菜产业协会。

本文件主要起草人：林羨、徐玉娟、吴继军、余元善、温靖、李俊、刘军、卜智斌、吴剑安、许万红、许灵生。

本文件为首次发布。

桑芽菜全产业链标准体系 冰鲜桑芽菜加工技术规程

1 范围

本文件规定了冰鲜桑芽菜加工的采收、原料要求、生产环境、加工过程、包装、标识、贮藏及记录。
本文件适用于以新鲜桑芽菜为原料，经预冷、精选、清洗、热烫、冷却、装盘、速冻、脱盘、包装制成的冰鲜桑芽菜产品。

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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB/T 5737 食品塑料周转箱
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

要求桑芽新鲜、无霉变、无虫蛀、无腐烂、无异味，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5 生产环境

生产加工环境应符合 GB 14881 的规定。

6 加工过程

6.1 预冷

桑芽菜运至加工厂后，应及时放入冷藏库中预冷，使桑芽菜中心温度低于 5℃。冷藏库温度应控制在 1℃~5℃。

6.2 精选

选择叶片长度为 2 cm~6 cm 的桑芽菜。去除所有损伤、发霉或腐烂的产品和外来物质。

6.3 清洗

将精选的桑芽菜置于气泡清洗机中清洗，除去表面异物。生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

6.4 漂烫

将桑芽菜适量均匀地倒入自动化连续烫漂机中，温度控制在 95℃~98℃ 之间，热烫时间为 1.5 min~2.5 min。

6.5 冷却

先用 5℃ 以下的冷水浸泡 5 min~10 min，使热烫后的桑芽菜迅速冷却至中心温度 5℃ 以下。

6.6 装盘

把冷却的桑芽菜通过输送带传送到工作台。车间应保持 0℃~5℃ 低温，对桑芽菜进行检查，挑出不良品，然后定量装入不锈钢模具盘。不锈钢模具盘符合 GB 4806.9 规定。

6.7 速冻

将装盘的桑芽菜放入速冻机，在 -35℃~-40℃ 下冻结，使产品中心温度达 -18℃ 以下。

6.8 脱盘

通过流水浇淋或浸泡，使冻结的桑芽菜与模具盘分离。使用的水为已杀菌的 5℃ 以下的冷水。将分离的速冻桑芽菜放入食品塑料周转箱或直接进行包装。周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

7 包装

7.1 内包装

包装车间温度不高于 5℃。采用真空包装。包装材料选用食品级、透气性低、不溶于水的厚度为 0.06 mm~0.08 mm 的包装袋。包装材料应符合 GB 9683 的规定。

7.2 异物检测

包装后的产品应通过金属探测检测。

7.3 外包装

外包装采用瓦楞纸箱。包装应符合 GB/T 6543 的规定。

8 标识

标识符合 GB 7718 的规定，如有特殊要求，按要求实施。

9 贮藏

产品贮藏于 -20℃ 冷库中，冷库温度波动不大于 2℃。冷库中有通风换气装置，无有毒、有害、有异味物品。堆码时，产品离墙壁 30 cm，离库顶 50 cm，垫仓板高度不低于 10 cm。

10 记录

记录冰鲜桑芽菜加工过程中采取的各种技术措施。
