

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 干桑芽菜加工技
术规程

The whole industry chain standard system of mulberry sprouts vegetables
Technical regulation on processing of dried 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：庞道睿、邹宇晓、沈维治、黎尔纳、刘军、王思远、刘凡、王卫飞、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 干桑芽菜加工技术规程

1 范围

本文件规定了蔬菜干制品 桑芽菜加工工艺、感官、理化及微生物指标及检测方法和储存方法。

本文件适用于以桑叶为原料，经清洗、烫漂、冷却、脱水和干燥制成的脱水桑叶干制品，可直接复水食用，可凉拌、炒制，也可用于煲汤。

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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB/T 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 8860 脱水洋葱 不溶于酸灰分测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
20031972-T-361 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收与原料要求

采用品质正常、无劣变、无异味的菜用桑树的芽、叶及嫩茎为原料。原料应符合《中华人民共和国药典》（2010年版）要求，还应符合 GB 2762、GB 2763 相关规定的要求，不得添加和使用非食品原料。

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 原料预处理

桑叶运至加工厂后，应及时放入冷藏库中。冷藏库温度应控制在 1℃～5℃。正式加工生产前去除所有损伤、发霉或腐烂的产品和外来物质。

6.2 漂烫

桑叶在温度为 95℃ 以上热水中烫漂 60 s~90 s，烫漂要均匀，迅速转移至冷水中翻动冷却护色。

6.3 脱水

采用板框式压滤机压滤脱水或者离心机甩干脱水至手捏不出水即可，生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6.4 干燥

采用热泵干燥，干燥温度 60℃~70℃，烘 3 h 后翻动一遍，继续烘 6 h 左右至含水量小于 10%。

6.5 筛分、捡梗：

去掉碎叶、梗等，使净度达到 90% 以上。

6.6 打码

打码机打上当日当次的批号。

6.7 贮存、出仓

储存在仓库的产品要标识清楚，储存环境要保持通风、干燥。产品离墙壁 30 cm，离库顶 50 cm，垫仓板高度不低于 10 cm，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。成品检验，检验合格的产品方可允许出厂。

7 记录

记录干桑芽菜加工过程中采取的各种技术措施。

8 指标要求

8.1 感官指标

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	深绿色、绿色、浅绿色或稍带黄色
形态	呈疏松、均匀一致的片状，允许有少量碎片
气味和滋味	有干桑叶特有的气味和滋味，无异味
复水性	95℃热水浸泡 2 min 基本恢复脱水前的状态
杂质	无
霉变	无

8.2 理化指标

表 2 理化指标

项 目	指 标
-----	-----

表2 理化指标（续）

灰分（以干基计）/（g/100g）≤	12
酸不溶性灰分（以干基计）/（g/100g）≤	1.5
砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	1.0
铅(以 Pb 计)/（mg/kg）≤	1.0
镉(以 Cd 计)/（mg/kg）≤	0.1
汞（以 Hg 计）/（mg/kg）≤	0.02
六六六/（mg/kg）≤	0.1
滴滴涕/（mg/kg）≤	0.1

8.3 微生物指标

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/（CFU/g）≤	1.0×10 ⁵
大肠菌群/（MPN/100g）≤	300

8.4 致病菌限量

表 4 致病菌指标

项目	指标			
	采样方案及限量（若非指定均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
备注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许产出 m 值的样品件数；m 为致病菌指标可接受水平的限量；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				