

广东省蔬菜产业协会团体标准

《干桑芽菜加工技术规程》编制说明

一、工作简况，包括任务来源、主要工作过程、主要起草人及其所做的工作等。

（一）任务来源

桑叶是国家卫生部确认为“既是食品又是药品”的植物原料。我国是蚕桑生产的发源地，是世界蚕桑大国，拥有极其丰富的桑叶资源，桑园每年需要进行夏伐和冬伐的两次管理，大量的桑叶和桑芽废弃，加上养蚕生产间隙或蚕病爆发期间造成大量的桑叶富余，以桑果加工为主的桑园在桑果采收后桑叶也未得到充分利用，造成资源极大浪费。因此高效利用桑叶在养蚕之外的药食价值是促进蚕桑产业健康可持续发展的重要途径。

目前市场上利用桑叶开发的产品中普遍存在专用品种缺乏、资源浪费、原料质量参差不齐、加工工艺粗糙、产品质控指标不明确、功效不稳定等问题，严重影响了桑叶产品的市场占有率。市面上销售的桑芽菜产品生产上大多采用传统的加工工艺，在品质、色泽、香味和营养等方面良莠不齐，产品质量难以保证，极大的阻碍了桑芽菜乃至整个桑叶加工行业的发展。为提升我省桑芽菜加工产品的质量，强化经营者的自律意识，营造有序公平的市场环境，提高桑叶加工行业的经济社会效益，促进我省桑叶加工的快速发展，规范我省桑芽菜加工生产行业，当务之急在于编制并实施桑芽菜相关标准，该标准的制定可为蔬菜产品质量安全提供技术保障，满足消费者对桑芽菜产品质量的要求。

（二）主要工作过程

1、标准预研阶段

2021年5月，广东省蔬菜产业协会组建项目组开展桑芽菜生产技术规程的预研工作。

2、标准立项

在标准预研的基础上，2021年11月协会按照《广东省蔬菜产业协会团体标准管理办法（试行）》的标准制定程序进行立项，并正式成立标准起草组，确定

标准名称为《干桑芽菜加工技术规程》。

3、征求意见稿的形成

2022 年 1 月通过对预研阶段收集的政策资料、标准化资料、专业文献、实地调研等资料进行整理、研究形成标准的征求意见稿。

4、送审稿的形成

起草组通过召集大专院校、研究机构及企业对标准结构和标准主要内容进行征求意见，将反馈意见汇总、修改与完善，形成了标准送审稿。

（三）主要起草人及其所做的工作等

起草单位：广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所

协作单位：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

标准主要起草人

序号	姓名	性别	职务/职称	工作单位	任务分工
1	庞道睿	男	助理研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	项目总负责人
2	邹宇晓	女	研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、编制及修改完善
3	沈维治	男	副研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	工艺优化
4	黎尔纳	男	副研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	参与工艺优化
5	刘军	男	副研究员	广州宝桑园生态科技有限公司	参与工艺优化
6	王思远	女	助理研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、相关资料查询与收集
7	刘凡	男	副研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	调研、相关资料、修改完善
8	王卫飞	男	副研究员	广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所	参与工艺优化

9	吴剑安	男	副研究员/ 副总经理	广州宝桑园生态科技有 限公司	调研、编制 及修改完善
10	许万红	男	广东省农村 乡土专家/ 董事长	英德市鲜蕊芽生态农业 发展有限公司	调研、相关资料 查询与收集
11	许灵生	男	经理	英德市鲜蕊芽生态农业 发展有限公司	调研及收集材 料

二、标准编写原则和确定团体标准主要内容（如技术指标、参数、性能要求、试验方法、检验规则等）的论据（包括试验、统计数据）。

（一）标准编写原则

标准的编写要依据绿色蔬菜产业发展的需求，吸纳科学技术创新研究成果，并经实践检验成熟适用，还应遵循下列原则：

- 1、遵守国家有关法律、法规，符合国家有关产业政策。
- 2、有利于推进蔬菜产业绿色发展，有利于采用和推广新技术、新产业、新业态和新模式，有利于推动农产品质量安全及环境友好型生产。
- 3、与现行有关国家标准、行业标准和地方标准保持协调，技术要求不低于国家强制性标准，鼓励制定高于国家标准、行业标准或地方标准的相关技术要求，鼓励制定具有国际先进水平的团体标准。
- 4、广泛吸收国内外在桑芽菜加工生产技术方面的经验。
- 5、遵循科学、自愿、公开、透明、公正和协商一致以及满足行业发展需要的原则。

（二）团体标准主要内容的论据

标准制定在查阅相关文献和标准的基础上，综合考虑，提出了桑芽菜加工生产技术规程团体标准的主要内容。

- 1、使用范围为桑芽菜干制品 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。
- 2、规范性引用文件为桑芽菜绿色加工生产提供理论依据，对其加工生产的农药残留、加工原料使用、包装、储运及微生物的安全标准都做了说明及要求。

3、干制桑芽菜生产加工各个环节都做了详细的说明。

三、标准主要条文或技术内容的依据；专利情况说明；修订标准应说明新旧标准水平的对比情况。

制定标准的主要条文或技术内容依据：

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 8860..... 脱水洋葱 不溶于酸灰分测定
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 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/T 4789.3-2003...食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
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

本文件不涉及专利及知识产权问题。

四、主要试验或验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果及试行结果。

预期的经济效果及试行结果

以绿色加工生产技术为指导，严格控制干桑芽菜整个生产过程中的各个环节，提高产品的附加值，提高经济效益及农产品质量安全，为华南地区干桑芽菜质量安全提供保障。该标准试行后，将为华南地区干桑芽菜的绿色生产提供技术指导。

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系。

本标准符合国家、行业相关标准的规定，能与现行有关的法律法规和国家、行业标准相衔接，与国家、行业相关强制性标准无冲突。

六、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况。

本标准未采用国外标准。

七、重大分歧或难点的处理经过和依据。

本标准在征求意见过程中，向行业内管理者、研究机构专家、高校学者进行了广泛的意见征求，在反馈的意见中未出现重大分歧意见。

八、其他应说明的事项。

无。

《干桑芽菜加工技术规程》
团体标准起草组
二零二二年五月