

T/XMSC

新民市酸菜协会团体标准

T/XMSC 002—2022

蔬菜（盐渍菜）初加工规范

Specification for preliminary processing of vegetables (pickled vegetables)

（征求意见稿）

2022年9月1日

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

新民市酸菜协会 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。

本文件由新民市酸菜协会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省检验检测认证中心、新民市酸菜协会。

本文件主要起草人：

蔬菜（盐渍菜）初加工规范

1 范围

本文件规定了蔬菜（盐渍菜）初加工的选址及厂区环境、设施、设备与工器具、工艺流程、原辅料选择、人员管理、废弃物处理、管理制度等方面的基本要求。

本文件适用于沈阳地区蔬菜（盐渍菜）的初加工，其他地区可参照使用。

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 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5461 食用盐
GB 8978 污水综合排放标准
GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盐渍菜 pickled vegetables

以蔬菜为原料，在洁净装置中，用食盐直接盐渍而成的蔬菜制品。

注：盐渍菜也称腌菜。

4 选址及环境

- 4.1 厂区选址不应为农用地。厂区合理布局，各功能区划分明确。
- 4.2 厂区宜建在交通方便、有充足水源的地区。
- 4.3 厂区不应设于受污染河流的下游。
- 4.4 厂区周围不应有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源。
- 4.5 不应有昆虫、微生物大量孳生的潜在场所，保证卫生。
- 4.6 厂区内不应饲养家禽、家畜。

5 设施

5.1 腌制池

- 5.1.1 应根据生产规模及实际操作情况设置腌制池类型（如食品级塑料桶、陶土缸、水泥池子、囤子等）。
- 5.1.2 腌制池上方应设计有防虫、防尘覆盖物。
- 5.1.3 腌制池内壁及上方覆盖物材质应采用无毒、易清洗、无异味及不与其产生化学反应的材料制作。
- 5.1.4 物料入池前（腌制前）应彻底清洗干净腌制池，腌制结束起料后应及时排放腌制废液，用清水冲洗干净腌制池。

5.2 卫生间

5.2.1 卫生间设置应有利于生产和卫生，数量和便池坑位宜根据生产需要和人员情况设置。

5.2.2 设置卫生间时，应距生产车间 25 m 以上，并便于清扫、保洁，还应设置防蚊、防蝇设施。

6 设备与工器具

6.1 企业须具备蔬菜（盐渍菜）初加工所需生产设备。

6.2 设备的选型、安装应符合生产要求，易于清洗、消毒或灭菌，便于生产操作、维修和保养，并能减少污染。

6.3 凡与原辅料和成品直接接触的机械设备、容器和工器具等，应采用无毒、易清洗、无异味及不与其产生化学反应的材料制作。

6.4 与料液直接接触的设备表面应光洁、平整、易清洗消毒、耐腐蚀，不应与料液产生化学反应或吸附料液。设备所用的润滑剂等不应对料液或容器造成污染。

7 原辅料选择

7.1 蔬菜

7.1.1 感官的相关要求见表 1。

7.1.2 污染物和农药残留限量应符合国家标准 GB 2762 和 GB 2763 的相关规定。

7.2 生产用水

生产用水的水质应符合GB 5749的相关规定。

7.3 食盐

食盐应符合GB/T 5461的相关规定。

表1 感官要求

项目	感官指标
外观	新鲜、干净，无明显机械损伤及病虫害
颜色	符合该品种的固有颜色
质地	符合该品种固有质地，不萎蔫、无冻害、无腐烂
风味	符合该品种固有风味，无不良异味
杂质	无外来可见杂质

8 工艺流程

8.1 基本生产工艺流程

基本生产工艺流程内容见图1。

8.2 关键工艺要点

8.2.1 验质

按照7.1要求验收新鲜蔬菜。

8.2.2 预处理

将霉变、变质、黄叶剔除。

8.2.3 腌制

经验质、预处理后的蔬菜可直接入腌制池进行盐渍，腌制采用层菜层盐的方法，保证每层菜用盐均匀，食盐用量应根据季节和品种及生产周期而确定。

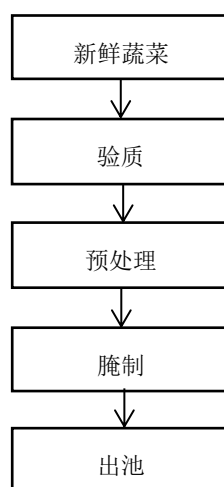


图1 基本生产工艺流程

9 人员管理

- 9.1 从事生产的人员应身体健康，须持有效健康证。
- 9.2 应保持良好个人卫生，穿戴整洁，双手洁净（若佩戴手套，手套材质应符合食品生产要求），防止污染。
- 9.3 工作期间不应有抽烟、饮食、饮酒或其他有碍生产操作的行为。

10 废弃物处理

- 10.1 生产加工过程中产生的废水排放应达到 GB 8978 的相关要求，或达到环保要求的相应处理办法。
- 10.2 生产加工过程中产生的污物及废渣、废料应置于带盖的专用容器中，做到及时清理，并定期对容器清洗、消毒。

11 管理制度

应建立相应管理制度，并有相关可追溯记录，包括：

- 人员健康管理制度；
- 清洗和消毒管理制度；
- 进货查验记录管理制度；
- 安全自查制度；
- 污水污物管理制度；
- 其他管理制度。