

ICS 65.020.20
CCS B 05

团 体 标 准

T/NXFSA XXX-2023

黄花菜高效杀青技术规程

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

宁夏食品安全协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏农林科学院园艺研究所提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院园艺研究所、柳泉缘（吴忠市红寺堡区）农作物种植专业合作社、吴忠市红寺堡区七禾农作物种植专业合作社。

本文件主要起草人：高晶霞、谢华、裴红霞、席维娜、陈德明、高昱、李雪峰、吴雪梅、许晶晶、苗军、倪靖。

黄花菜高效杀青技术规程

1 范围

本文件规定了黄花菜高效杀青的环境条件、设施设备选型、冷贮措施、装屉规格、蒸烫温度和时间晾晒方法等内容。

本文件适用于黄花菜高效杀青。

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 3095 环境空气质量标准

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

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 环境条件

4.1 宜在地势平坦、通风透光、周围无污染源、交通和水电便利的地块建设厂房、晒场。

4.2 环境空气质量应符合 GB 3095 的规定。

4.3 生产场地卫生应符合 GB 14881 的规定。

5 场地建设

5.1 晒场

20 cm 厚素混凝土硬化地面，每 1000 m²能保证 66.7 hm² 鲜黄花菜杀青晾晒。

5.2 鲜菜装屉车间

钢构保温板房，面积≥200 m²，高 6 m，与冷库连接，地面硬化压光，配动力电、上下水。

5.3 冷库

气调库，高 6 m，长宽随地形尽量大，单座不小于 100 m²；最低温 3 ℃，进出门宽 3 m，高 2.5 m。用于鲜黄花菜冷贮延长杀青期，贮存干黄花菜。

5.4 分拣包装车间

与装屉车间一致，用于干黄花菜分拣、包装流水线安装使用。

6 晾晒筐（蒸屉）

白色安全 PVC 塑料制品，耐 180 °C 蒸汽温度，底、边密布通气孔，外径 625 mm×390 mm×110 mm，内径 600 mm×362 mm×980 mm，自重≤1.2 kg，自带码高合口，每筐填装鲜黄花菜≤5kg，载重码高不低于 20 层。

7 蒸房与锅炉

7.1 蒸房

水泥硬化地面，10 cm 厚超高密度保温板房，长宽高 2.5 m×2 m×2 m，对开门，四排蒸汽支管纵向于门铺设地上，便于转运叉车作业。

7.2 锅炉

配置 1 T~1.5 T 蒸汽锅炉，根据要求选用燃煤、电、天然气类型，总出气口、各蒸房配置两级电子阀，每个锅炉一次能够带动 10 座~20 座蒸房。

8 装屉

新收来的鲜菜，通过抖散、筛杂、传送流水线半自动化装晾晒筐（蒸屉），每屉 3.5 kg，均匀铺平后叠摞堆码，码高 15 个。

9 打冷贮存或蒸烫杀青

9.1 打冷贮存

将装码好的鲜黄花菜筐码运到冷库中，3 °C 打冷 3 h，6 °C~8 °C 最长贮存 6 d，解决直接杀青不及和阴雨天没法晾晒问题。

9.2 蒸烫杀青

将装码好的鲜菜或冷贮菜，快速推入蒸房，按设定温度（≥110 °C）、气压（≥0.5 bar）时间蒸烫（10 min），之后出蒸房。

10 晾晒

将晾晒筐直接摆放于晾晒场，先暴晒 4 h，之后扣倒于地上再暴晒 4 h，之后抖散均匀铺开晒干。

11 分拣包装贮存

室内常温下，抖散、筛杂、筛选分级，可直接小包装出商品，也可每 10 kg 大包真空包，之后置于冷库（夏季）或冬季常规库房贮存。标签应符合 GB 7718 的规定。

12 建立生产档案

同批杀青黄花菜，要建立鲜菜来源和数量、杀青和贮存日期等追溯档案。
