



团 体 标 准

T/CQGFA 02—2024

有机莼菜初加工技术规程

(报批稿)

2024 - xx - xx 发布

2024 - xx - xx 实施

重庆市绿色食品协会 发布

前 言

本文件按照GB/T1.1—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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由石柱土家族自治县农业农村委员会提出。

本文件由重庆市绿色食品协会归口。

本文件起草单位：石柱土家族自治县农产品质量安全中心、重庆市农产质量安全中心、石柱土家族自治县特色产业发展中心、石柱土家族自治县谭哥农业发展有限公司、石柱土家族自治县青坪莼菜专业合作社、重庆米掌柜生态农业发展有限公司。

本文件主要起草人：唐韧、刘严、李杰、江彬彬、谢未晞、董悦、陈纯亮、曾世洪、张登忠、朱素华、卢劲托、廖华乔、谭荣国、宋学群、袁相勇。

有机莼菜初加工技术规程

1 范围

本文件规定了有机莼菜初加工，质检，包装、标识和贮藏，档案管理等要求。
本文件适用于有机莼菜初加工。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求
NY/T 701 莼 菜
DB 50/T 221 莼菜生产技术规程

3 术语和定义

GB/T 19630和DB 50/T 221界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

有机莼菜 organic water shield

符合GB/T 19630 界定的有机产品要求，来自于有机农业生产体系，根据有机农业的生产技术标准生产出来的，经独立的有机食品认证机构认证允许使用有机食品标志的莼菜。

4 初加工

4.1 原料

应符合T/CQGFA 01-2024的要求。当天收购莼菜放入暂存池。

4.2 定量

打开暂存池排料口，将适量莼菜放入定量池定量。

4.3 杀青

在杀青池中放入适量自来水，自来水水质应符合 GB 5749 的要求。加热，水温达到 90 ℃ ～ 100 ℃ 时，将定量池的莼菜放入杀青池杀青 6 min ～ 10 min，直至莼菜尾茎发白、颜色转为嫩绿色。

4.4 漂洗

将杀青后的莼菜沥干，放入盛有 3/4 自来水的漂洗池中，用循环水漂洗 16 h ～ 18 h，至莼菜颜色转为黄绿色。

4.5 过滤

将漂洗后的莼菜捞出，过滤，除去青苔、小叶片、螺蛳等杂质，转移到分级台。

4.6 分级

4.6.1 基本要求

- a) 新鲜，无腐烂或变质，叶片卷曲，形态基本均匀；
- b) 具有莼菜正常的浅绿色或黄绿色色泽和胶质感，无明显病斑，无霉烂；
- c) 清洁，无杂质，无异味。

4.6.2 等级

分为特级、一级和二级，各等级划分见表1。

表 1 莼菜等级

项目	特级	一级	二级
叶片带芽率 r, %	$r \geq 96$	$60 \leq r < 96$	$50 < r < 60$
黑节率R, %	$R \leq 1$	$1 < R \leq 5$	$5 < R \leq 10$
注 1：特级允许有 5%的产品不符合该等级的要求，但应符合一级的要求； 注 2：一级允许有 8%的产品不符合该等级的要求，但应符合二级的要求； 注 3：二级允许有 10%的产品不符合该等级的要求，但应符合基本要求。			

4.6.3 规格

分为大（L）、中（M）、小（S）三个规格，规格划分见表2。

表 2 莼菜规格

规格	大（L）	中（M）	小（S）
卷叶尺寸, cm	$5.0 < l \leq 7.5$	$1.6 < l \leq 5.0$	$l \leq 1.6$

注 1：小（S）规格莼菜允许有 5%的产品不符合该规格的要求；

注 2：中（M）、大（L）规格莼菜允许有 10%的产品不符合该规格的要求。

4.7 存放

将分级后的有机莼菜，放置于配制有纯净水的蓝色桶中，桶的材质应符合 GB 4806.7 的要求。按10:1的比例加入纯净水后密封，做好标识。2℃～8℃保存，保存期不得超过10 d。

4.8 灌装

4.8.1 漂洗

将莼菜倒入清洗池中，用自来水冲洗，浸泡 12 h～24 h后，再用自来水冲洗 2 次～3 次。

4.8.2 灌装

按产品规格进行定量灌装，先装入莼菜固形物，再按 6:4 的比例加入纯净水，纯净水水质应符合 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水的要求。

4.8.3 杀菌

罐装好的莼菜采用巴氏杀菌法：在 75℃～90℃下杀菌 15 s～16 s。

5 质检

5.1 感官要求

形态完整、大小均匀、无黑节，叶片卷曲呈浅绿色或黄绿色，汤汁澄清有胶质感，无外来杂质。

5.2 理化检验

5.2.1 pH 值测定

按 GB/T 10786 规定的方法执行。

5.2.2 蛋白质测定

按 GB 5009.5 规定的方法进行。

5.2.3 总糖的测定

按 GB 5009.7 规定的方法进行

5.2.4 固形物含量的测定

按 GB/T 10786 规定的方法进行。

5.3 重金属指标

按 GB 2762 规定的方法进行。

5.4 微生物指标

5.4.1 菌落总数的测定

按 GB 4789.2 规定的方法进行。

5.4.2 大肠菌群的测定

按 GB 4789.3 规定的方法进行。

5.4.3 致病菌的测定

按 GB 4789.4、GB 4789.5 和 GB 4789.10 规定的方法进行。

6 包装、标识和贮藏

应符合 GB/T 19630 的要求。标签包括但不限于产品名称、产品标准号、配料表、净含量、生产日期、保质期、食用方法、储存条件、服务热线、企业名称、地址及生产地址。0℃～4℃贮藏，保质期为 7 d。

7 档案管理

对有机蔬菜初加工过程记录和质量管理制度、标准、规程和各种物料原始凭证票据等应当规范存档。所有记录应真实、准确、规范并具有可追溯性，保存期不少于 5 年。
