

T/ZG XK

团 体 标 准

T/ZG XK XXXX—XXXX

韭菜花酱生产技术规范

Technical specifications for the production of chinese chive flower sauce

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国小康建设研究会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 生产工艺流程 1

6 生产记录 2

7 标志、标签、包装、运输、贮存 2

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。

本文件由宁夏尚品上滩农业科技开发有限公司提出。

本文件由中国小康建设研究会归口。

本文件起草单位：宁夏尚品上滩农业科技开发有限公司

本文件主要起草人：

韭菜花酱生产技术规范

1 范围

本文件规定了韭菜花酱生产的基本要求、生产工艺流程、生产记录、标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于韭菜花酱的生产。

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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30383 生姜
GH/T 1194 大蒜
NY/T 579 韭菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 韭菜花酱 chinese chive flower sauce

以韭菜花为主要原料，添加或不添加韭菜、生姜、大蒜中的一种或多种，原辅料经摘选清洗、沥干、切断、研磨（加入食盐）、包装（在包装内腌渍 3 天以上）而成的酱。

4 基本要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 韭菜花应为按季节生长的野生或培植的植物嫩芽或嫩叶或花蕾，无老化、腐烂、泥土。
- 4.1.2 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 4.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.4 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 环境及设备

厂区环境、厂房和车间、卫生条件、生产过程的卫生要求及生产设备均应符合 GB 14881 的规定。

5 生产工艺流程

5.1 具体流程如下：

原辅料验收→摘选清洗→沥干→切断→研磨（加入食用盐）→包装、腌渍→成品检验→入库。

5.2 原辅料验收

应按照 4.2 的要求对原辅料进行验收。

5.3 摘选清洗

5.3.1 去除韭菜花中的杂质、黄叶、烂叶。

5.3.2 用清水将所有原辅料清洗干净。

5.4 沥干

将清洗干净的原辅料沥干水分。

5.5 切断

将沥干的原辅料切成适当大小。

5.6 研磨

将切断后的原辅料放入研磨机中，加入适量食用盐进行研磨，直至成为细腻的酱体。

5.7 包装、腌渍

5.7.1 将研磨好的酱体装入清洁、无菌的包装容器中，密封。

5.7.2 将包装好的酱体在包装内腌渍 3 天以上，使其充分发酵。

5.8 成品检验

按产品出厂要求进行成品检验，检验合格后方可入库。

5.9 入库

将包装好的成品迅速送入成品库进行贮存。

6 生产记录

6.1.1 生产企业应建立完善的生产记录制度，记录内容主要包括但不限于以下内容：

- a) 原料验收记录；
- b) 生产加工记录；
- c) 成品检验记录；
- d) 出入库记录。

6.1.2 生产记录应真实、完整、准确，并保存至少 2 年。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合相关的标准和有关规定的要求。

7.2.2 包装应严密，防止产品污染。

7.3 运输

产品运输过程中清洁卫生，严禁同有毒、有害、有异味物品混装运输，运输过程中防雨淋、日晒、高温、受潮、重压。搬运时应小心轻放。

7.4 贮存

产品应储存在阴凉、卫生、干燥、通风仓库内,不得与有毒、有害、有异味等可对产品发生不良影响的物品同库储存,成品箱不得露天堆放或潮湿地面直接接触。仓库内堆放成品时应用垫板垫起,垫板与地面间距离 15 cm以上,箱与墙壁之间距离 30 cm以上。
