

# T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-2025

## 蔬菜包生产技术规范

Technical specifications for vegetable package production

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

中国商业企业管理协会 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 ..... 2

4 技术要求 ..... 2

5 生产加工工艺流程 ..... 4

6 试验方法 ..... 5

7 检验规则 ..... 6

8 标志、包装、运输和贮存 ..... 6

## 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。

本文件由郑州市三一香椿食品有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：×××

# 蔬菜包生产技术规范

## 1 范围

本文件规定了蔬菜包生产的技术要求、生产加工工艺流程、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以土豆、莲藕为主要原料，辅以海带、食用菌(木耳、杏鲍菇、金针菇、姬菇)，经预处理(清洗、削、泡发、切片或段、清洗、漂烫、冷却)，添加食用盐、味精、柠檬酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠，经配料、混合腌渍、包装、杀菌加工而成的蔬菜包。

## 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 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品

- GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂脱氢乙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3106 马铃薯
- NY/T 1583 莲藕
- 国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》  
《食品标识管理规定》

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 4.1.3 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.4 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 4.1.5 食用菌(木耳、杏鲍菇、金针菇、姬菇)应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.7 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.9 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.11 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

#### 4.2 感官要求

蔬菜包的感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本产品应有的色泽
形状	具有本产品应有的形状
气味和滋味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味。
杂质	无肉眼可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

蔬菜包的理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.8
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）	≤ 1.0
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/（g/kg）	≤ 1.0
注1：“铅（以Pb计）”指标高于 GB 2762 的规定。 注2：同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。	

#### 4.4 微生物限量

蔬菜包的微生物限量应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>3</sup>
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/（/25g）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最大安全限量值。 注2：样品采样按 GB 4789.1 规定执行。 注3：若非指定，沙门氏菌、金黄色葡萄球菌均以“/25g”表示。				

#### 4.5 净含量及允许短缺量

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 4.7 其他要求

##### 4.7.1 污染物指标

应符合 GB 2762 的规定。

##### 4.7.2 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

##### 4.7.3 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

##### 4.7.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 及相关国家标准的规定。

## 5 生产加工工艺流程

### 5.1 生产加工工艺流程图

蔬菜包生产加工工艺流程图如图 1 所示。

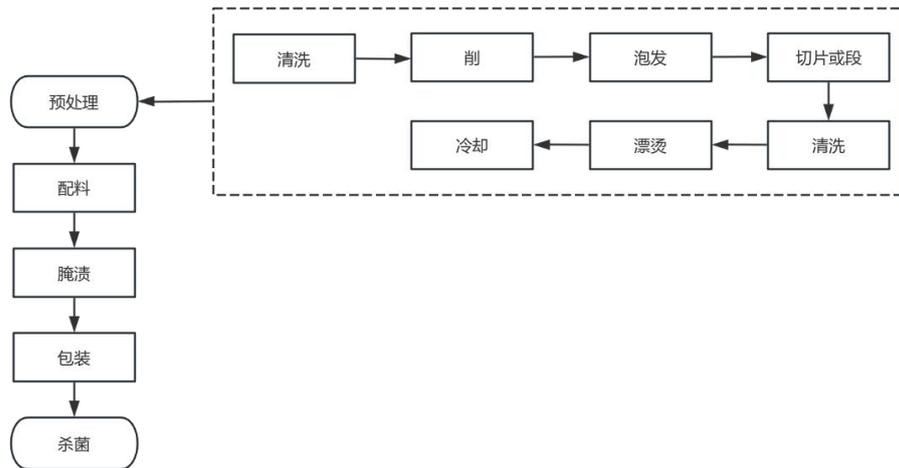


图 1 蔬菜包生产加工工艺流程图

### 5.2 预处理

#### 5.2.1 清洗

经清洗机清洗，去除掉原辅料表面污泥、杂质、腐烂物等。

#### 5.2.2 削

将土豆、莲藕的表皮、海带和食用菌的根部削除。

#### 5.2.3 泡发

将食用菌放入温水中浸泡一定时间，浸泡时间由水温和放入量确定。木耳加水量至少是其本身质量的 25 倍以上。

#### 5.2.4 切片或段

土豆、莲藕、杏鲍菇进行切片处理，海带、木耳、金针菇和姬菇进行切段处理，同一原料的厚度或长度应尽量一致。

#### 5.2.5 清洗

使用清洗机再次对切好的原辅料进行清洗。

#### 5.2.6 漂烫

将原辅料放入温度为  $90\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 100\text{ }^{\circ}\text{C}$  的水中，漂烫  $2\text{ min} \sim 5\text{ min}$ 。

### 5.2.7 冷却

将漂烫后的原辅料捞出经自然冷却或通过风机等设备加速冷却至正常温度。

### 5.3 配料

添加食用盐、味精、柠檬酸、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠等食品添加剂或调料，经搅拌机混合搅拌均匀。

### 5.4 腌渍

按原辅料重量的 8% ~ 15% 添加食盐，按层菜层盐、下少上多的方式腌渍。盐水应完全覆盖，液面应覆盖重物防止上浮，腌渍时间不少于 2 d，应达到本产品应有的色泽和气味。

### 5.5 包装

按产品净含量要求进行包装。

### 5.6 杀菌

包装好的产品经灭菌设备进行灭菌，灭菌温度在 90 °C ~ 95 °C，灭菌时间不低于 10 min。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在光线充足柔和的环境中观察其色泽、形状，并检查有无外来杂质物。嗅其气味，品其滋味。

### 6.2 理化指标

#### 6.2.1 铅（以 Pb 计）

按 GB 5009.12 的规定进行测定。

#### 6.2.2 山梨酸钾（以山梨酸计）

按 GB 5009.28 的规定进行测定。

#### 6.2.3 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）

按 GB 5009.121 的规定进行测定。

### 6.3 微生物限量

#### 6.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 的规定进行测定。

#### 6.3.2 沙门氏菌

按 GB 4789.4 的规定进行测定。

#### 6.3.3 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 的规定进行测定。

#### 6.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 的规定进行。

### 7 检验规则

#### 7.1 入库检验

原辅料、包装材料入库需经本单位检验部门检查验收合格后方可入库。

#### 7.2 组批

7.2.1 同批原料、同一配料、同一班次、同一规格、同一生产日期生产的产品为一批。

7.2.2 在成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不得少于 2 kg，抽样数量分成 2 份，1 份检验，1 份备查，抽样数量应满足检验要求。

#### 7.3 检验分类

检验分为出厂检验和型式检验。

#### 7.4 出厂检验

7.4.1 出厂检验项目包括感官要求、大肠菌群和净含量及允许短缺量。

7.4.2 每批产品需经检验部门检验合格并出具产品检验合格证明后方可出厂。

7.4.3 应当随货车提供每批次货品的出厂检测报告

#### 7.5 型式检验

型式检验项目包括本文件所有检验项目。在正常生产情况下，每半年应进行不少于一次型式检验。当发生下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 生产工艺、配方或主要原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产 3 个月以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出型式检验时。

#### 7.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本文件要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 8 标志、包装、运输和贮存

#### 8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 8.2 包装

包装材料和容器应符合 GB/T 17109 和相应的食品安全标准，封口严密，包装牢固。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒、防挤压措施，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，防震、防撞击。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应存放于常温、通风、干燥、清洁、无异味的库房中。不得与易污染、有毒、有害的物品混装混放。底层产品应有垫离，堆码整齐，货物距离地面不低于 10 cm，离墙 10 cm 以上，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

8.4.2 在符合本文件规定的条件下，保质期以产品标签标注为准。

