

T/SCAA

团 体 标 准

T/SCAA 004—2025

郫都韭黄初级加工及贮藏运输技术规程

Technical regulations for the primary processing, storage and transportation of Pidu chives

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

四川省认证认可协会 发布

目 次

前 言	III
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 韭黄初级加工	4
5 预冷、贮藏	5
6 运输	5
7 追溯管理	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这些专利的责任。

本文件由成都市郫都区农业农村和林业局提出。

本文件由四川省认证认可协会批准和发布。

本文件起草单位：成都市郫都区安唐蔬菜产业研究院、四川省农业科学院植物保护研究所、成都市郫都区农业和林业技术推广服务中心、成都市郫都区锦宁韭黄生产专业合作社、成都市郫都区青杨韭黄专业合作社、成都市郫都区鑫广福蔬菜种植专业合作社、郫都区鲜氏家庭农场。

本文件主要起草人：朱友成、陈德西、母陈、何忠全、张喆、余文霞、干雪梅、徐春、刘欢、李志伦、马文虎、汪生富、刘正龙、鲜国聪。

郫都韭黄初级加工及贮藏运输技术规程

1 范围

本文件规定了郫都韭黄初级加工，产品包装，贮藏运输等技术要求。

本文件适用于郫都区韭黄初级加工及贮藏运输。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 14848 地下水质量标准

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 30134 冷库管理规范 标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干撕韭黄 *dry tearing chives*

韭黄从田间收割去掉泥土后，在干撕加工房，经过人工去除韭黄外层枯叶、腐烂叶及叶柄，并用湿润的毛巾或其它柔软的棉织品清洁或进行清洗晾干的韭黄产品。

4 韭黄初级加工

4.1 干撕韭黄初级加工房

加工房应宽敞，空间高度在 3 m 以上，建筑面积 200 m² 以上，通风透光条件良好。在加工房内，修建或安放宽 1.2 m 左右，适合两边面对面操作，长度不限的工作台若干个，配备高度适合的板凳若干，供多人同时操作。根据生产需求，可在加工房内增设清洗池，清洗池规格建议为长 3 m 左右、宽 2 m 左右、深 0.8 m~1.2 m 左右（具体可结合生产规模调整）。用于修建或安放干撕韭黄工作台和清洗池的材料，应符合 GB 4806.1 规定。

4.2 初加工

将韭黄从田间收割后，去掉泥土，运回干撕加工房内，将韭黄外层枯叶、腐烂叶及叶柄逐株撕去，对粘附在假茎或叶片上的微量泥土、枯叶等杂物，优先采用湿润的毛巾或其它柔软的棉织品，轻轻擦拭粘附在韭黄假茎或叶片上的微量泥土、枯叶等杂物，确保韭黄表面干净整齐；用于擦拭的毛巾或棉织品，需符合 GB 4806.1 规定。若经上述干擦方式仍无法彻底清除杂物，可将韭黄放入清洗池，用清水进行辅助清洗；清洗所用水质应符合 GB/T 14848《地下水质量标准》规定。经清水清洗后的韭黄，需进行干燥处理。可先用橡皮筋将其扎成 1kg 左右的小把，叉挂在晾晒架上，再次检查并去除干尖、枯叶；晴天可在自然条件下晾干水分，阴雨天或冬季需配合强力风扇吹风，确保韭黄表面水分完全晾干，避免残留水分导致变质。用于绑扎韭黄的橡皮筋等材料，应符合 GB 4806.1 规定。

5 预冷、贮藏

5.1 预冷处理

韭黄预冷处理前，应进行预冷库房或预冷设施通风换气和消毒处理。然后对预冷库房或预冷设施进行降温处理。当预冷库房或预冷设施内温度降至 $1^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度达到90%以上时，可将韭黄放入预冷库房或预冷设施中进行预冷处理。预冷处理时间以15h左右为宜。当韭黄中心温度降至 $1^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$ 时，应停止预冷。韭黄预冷处理应符合GB/T 24616和GB/T 30134规定。

5.2 贮藏

5.2.1 预冷处理后短期贮藏

经过预冷处理后的韭黄，应保持在低温条件下及时进行转运到冷藏库中贮藏。短期周转韭黄在冷藏库中的贮藏温度以 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\geq 95\%$ 为宜。韭黄在冷藏库中的贮藏，应符合GB/T 24616和GB/T 30134规定。

5.2.2 预冷处理后较长期贮藏

经过预冷处理后的韭黄在冷藏库中较长时间贮藏，贮藏温度以 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\geq 95\%$ 为宜。中转箱应放置在离地面高15 cm左右的架子上，成排整齐码放，箱体之间保留 5 cm $\sim$ 8 cm间隙，每排之间相距20 cm左右，确保冷藏库中气流通畅。韭黄在冷藏库中的贮藏时间，不宜超过10 d。

5.2.3 贮藏管理

韭黄在冷藏库中贮藏期间，应定期检查温度、相对湿度是否在设置范围内，如出现偏差应及时调整；应定期抽查包装箱中的韭黄是否出现变质、腐烂等情况，发现问题应及时处理。韭黄在冷藏库中贮藏期间的管理，应符合GB/T 30134规定。

6 运输

6.1 运输工具

所有运输工具在装载前应清理干净，必要时进行灭菌消毒。运输工具的铺垫物、遮盖物等应清洁、无毒、无害。

6.2 运输条件

不宜与其他产品混装混运。短距离运输可用一般运输工具,采用普通车辆运输时应选择早晚气温较低时运输,避开高温暴晒下运输;夏天应在包装箱内携带适量冰瓶降温;冬天较低温度下可在菜箱外部覆盖棉被等物品进行防冻保温。中长距离运输宜选用具有制冷功能的冷藏车,冷藏车温度控制在1℃~2℃为宜。

6.3 运输管理

应轻装轻卸,适量装载,行车平稳,快装快运,运输中尽量减少震动损伤。短途运输中严防日晒、雨淋,长途运输中注意采取防冻保温或降温措施,不使产品质量受到影响。

7 追溯管理

建立追溯档案,记录产地、每批次韭菜生产过程、采收环节、包装、贮存、运输等信息。所有记录应真实、准确、规范,并具有可追溯性。追溯档案应有专人专柜保管,至少保存5年。
