

ICS: 65. 020  
CCS: B31

# DB6109

安 康 市 地 方 标 准

DB 6109/T XXXXX—XXXX

## 油菜硒菜薹 第 4 部分：硒菜薹干生产 技术规程

(征求意见稿)

XXXX- XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

安康市市场监督管理局 发布

## 目 录

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原料 .....	1
5 生产步骤 .....	2
6 产品标准 .....	2
7 标志、包装、运输和贮存 .....	3

## 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。

本文件由安康市农业技术推广中心提出。

本文件由安康市农业农村局归口。

本文件起草单位：安康市农业技术推广中心、汉阴县绿源家庭农场有限公司。

本文件主要起草人：陈方、李成军、唐德新、张旭、张立君、周长安、程方、夏曾润、贺博、李婉钰、李丽、邹安、陈笃伟、沈航、殷兆霞、胡松、向锋、马鹏、李晓勇、李肖、杨欣茹、田珩、徐明妍、马红艳、马静。

本文件首次发布。

联系信息如下：

单位：安康市农业技术推广中心

电话：0915-3213439

地址：安康市汉滨区巴山东路68号

邮编：725000

## 油菜硒菜薹 第 2 部分：采摘技术规程

### 1 范围

本标准规定了油菜硒菜薹产品形态、感官指标、营养指标、卫生指标等技术要求以及油菜硒菜薹采摘的时间、采摘要求等技术规程。

本标准适用于安康市天然富硒土壤中生长的双低油菜，由春发后长出硒含量 $\geq 0.01\text{mg/kg}$ 的新鲜菜所制的硒菜薹干的生产。

### 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（包括所有的修改版）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 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留限量
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 5009系列 食品卫生检验方法理化标准汇编
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.93 食品中硒的测定
- GB/T 5461 食用盐
- NY 414-2000 低芥酸低硫苷油菜种子
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- DB61/T 556-2018 富硒含硒食品与相关产品硒含量标准
- DB 6109/T 287-2022 油菜硒菜薹 第一部分 栽培技术规程
- DB 6109/T 288-2022 油菜硒菜薹 第二部分 采摘技术规程

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 油菜薹

十字花科植物油菜抽薹时的嫩茎，包括茎以及茎上的花蕾和嫩叶。

#### 3.2 油菜硒菜薹

安康市行政区域内天然富硒土壤中生长的双低油菜，春发后长出硒含量 $\geq 0.01\text{mg/kg}$ 的新鲜油菜薹。

### 3.3 硒菜薹干

以新鲜硒菜薹经挑选、清洗、烘干等加工制成的菜薹干制品（非即食）。

## 4 原料要求

### 4.1 油菜品种

油菜应选择安康地区种植的冬性或半冬性“双低”油菜品种，种子应符合NY 414-2000规定。

### 4.2 种植要求

采摘的油菜硒菜薹种植必须符合NY/T 391、NY/T 393、NY/T 394和DB 6109/T 287的规定。

### 4.3 采摘要求

油菜硒菜薹采摘必须符合DB 6109/T 288的规定，采摘时间要求每年1月底至2月底，当薹高35~40cm时，量起20cm左右可食用部分采摘，采摘要求整齐切割。

### 4.4 油菜硒菜薹要求

采摘的油菜硒菜薹应无霉变、无腐烂、无虫蛀，硒含量 $\geq 0.01\text{mg/kg}$ ，其污染物限量和农药最大残留量应分别符合GB 2762、GB 2763和DB 6109/T 288的规定。

## 5 生产步骤

### 5.1 清洗

将硒菜薹用清水浸泡2~5min，洗净泥沙。生产用水应符合GB 5749的规定。

### 5.2 漂烫

将清洗干净的硒菜薹放入95~100℃水中进行漂烫，水中加入食盐，浓度为0.05%。硒菜薹完全淹没在水中，漂烫时间30~45s，漂烫过程中注意翻动菜薹，使其受热均匀。食用盐应符合GB/T 5461的规定，生产用水应符合GB 5749的规定。

### 5.3 冷却

漂烫好的硒菜薹立即放入冷水中冷却，适时加入新的冷水，待盆中水温与加入冷水的温度基本一致使，将硒菜薹捞出，放在带孔的托盘沥干水分。

### 5.4 烘干

沥干水分的硒菜薹，均匀摊放在烘盘上，把粘贴或叠加在一起的菜薹分开。将硒菜薹放入烘箱中进行烘干，所述烘干分两步，第一步的温度为70~80℃，时间为2~3h，第二步的温度为40~50℃，时间为14~18h。

### 5.5 封存

由于烘干后的油菜硒菜薹含水量低，叶片质脆易碎，需暂时封存在密封大塑料袋中 10 h 左右，以平衡油菜硒菜薹中的水分，进行短期吸湿回软。

## 5.6 包装

经封存的硒菜薹干按照一定的质量，进行真空包装，即得到所述硒菜薹干。包装材料应符合GB 4806规定，包装封口应严密、无泄漏，不得有破损。

## 5.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

# 6 产品标准

## 6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。	将样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线明亮处目测形态、色泽及表面杂质。嗅其香气，熟制后品尝其滋味。
组织形态	呈条状；软硬适中；大小、厚薄均匀。	
滋味和气味	具有原料的滋味和气味，无霉变、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
水分/ (%) ≤	20	GB 5009.3
硒mg/kg ≥	0.075	GB 5009.93
污染物限量	符合GB 2762规定	GB 5009系列
农药残留限量	符合GB 2763规定	GB 5009系列

硒菜薹干硒含量标准应符合陕西省地方标准《富硒含硒食品与相关产品硒含量标准》（DB61/T 556-2018）规定。

## 6.3 添加剂

无添加剂。

# 7 标志、包装、运输和贮存

标志、包装、运输、贮存按照国家农产品相关规定执行。油菜硒菜薹干在储存期间，由于光线和温度的作用会发生褐变，应贮存在阴凉避光的方式，有条件的可以贮存在-4℃的冷库中。

