

ICS 65.020.20

CCS B05

DB 6109

安 康 市 地 方 标 准

DB6109/T XXX-202X

油菜薹菜薹

第5部分：预制菜 鲜切加工技术规程

(征求意见稿)

202X-0X-XX发布

202X-0X-XX实施

安康市市场监督管理局 发布

目 次

前言	错误! 未定义书签。
1 范围	错误! 未定义书签。
2 规范性引用文件	1
3 术语及定义	1
4 人员要求	1
5 加工车间和设备器具的要求与维护	1
6 原辅料选择	1
6.1 甘蓝型油菜硒菜薹	1
6.2 水质	1
6.3 包装材质	2
6.4 消毒剂	2
7 卫生要求	2
8 加工技术规范	2
8.1 油菜硒菜薹预处理	2
8.2 第一次清洗杀菌	2
8.3 油菜硒菜薹切分	2
8.4 第二次清洗杀菌	2
8.5 漂洗脱水	2
8.6 分装	2
8.7 清洗消毒程序	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。

本文件是DB6109/T 287《油菜硒菜薹》的第5部分。DB6109/T 287《油菜硒菜薹》已发布了以下部分：

- 第1部分：栽培技术规程；
- 第2部分：采摘技术规程；
- 第3部分：施肥技术规程。

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。

本文件由安康市富硒产品研发中心提出。

本文件由安康市农业农村局归口。

本文件起草单位：安康市富硒产品研发中心、西北农林科技大学、安康市农业技术推广中心、汉阴县绿源家庭农场有限公司、紫阳县领东种养殖农民专业合作社。

本文件主要起草人：张立君、王淇、祁蒙、夏曾润、冯宪超、贺博、杜小平、李成军、陈琳、宋仕勤、孙小斌、李正磊、危成成、李肖、赵欣、罗菲。

本文件为首次发布。

联系信息如下：

单位：安康市富硒产品研发中心

电话：0915-8138050

地址：陕西省安康市高新区安康大道58号

邮编：725000

油菜硒菜薹 第5部分：预制菜 鲜切加工技术规程

1 范围

本文件规定了鲜切油菜硒菜薹预制菜加工技术的术语和定义、人员要求，加工车间和设备器具的要求与维护、原辅料选择、卫生要求、加工技术规范等方面的技术要求。

本文件适用于以油菜硒菜薹为原料，加工生产鲜切油菜硒菜薹预制菜。

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 食品污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量
- GB 5749 生活饮用水标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB 9688 食品包装用聚丙烯树脂卫生标准
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- NY/T 1529 鲜切蔬菜加工技术规范
- DB6109/T 287.2 油菜硒菜薹 第2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文件。

鲜切油菜硒菜薹预制菜

以春发后长出的新鲜甘蓝型油菜硒菜薹为原料，在清洁环境经预处理、清洗、截切、消毒、去除表面水和包装等处理，可以改变其形状但仍保持新鲜状态，经密封包装和冷藏储运销售的油菜硒菜薹产品。

4 人员要求

人员健康与卫生和人员培训应符合 NY/T 1529 的规定。

5 加工车间和设备器具的要求与维护

加工车间除温度要保持在 0℃~8℃外，车间结构、车间规划、设备和器具维护要求参照 NY/T 1529 的规定。

6 原辅料选择

6.1 甘蓝型油菜硒菜薹

甘蓝型油菜硒菜薹长至 30cm-40cm 时，使用刀片平切采摘主茎顶部 15cm-20cm 段的新鲜油菜硒菜薹。感官要求、营养指标应符合 DB6109/T 287.2 规定。污染物、农药残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。

6.2 水质

DB6109/T XXX-202X

接触产品和产品接触面的水或冰应符合 GB 5749 的规定，水温小于等于 5℃。

6.3 包装材质

使用聚丙烯成型品和聚乙烯成型品作包装材质应符合 GB 9688 及 GB 9687 要求。使用其他种类的包装材料应确保无毒、无害、干净、卫生、无异味。

6.4 消毒剂

应符合 GB 14930.2 的规定。

7 卫生要求

卫生程序、卫生设施和控制、空气质量和环境监测要求参照 NY/T 1529 的规定。

8 加工技术规范

8.1 油菜硒菜薹预处理

对新鲜油菜硒菜薹进行挑选、整理、去除损伤部分。

8.2 第一次清洗杀菌

杀菌剂选择次氯酸钠，推荐使用浓度 80ppm~200ppm，水温 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ，清洗杀菌 2min ~4min。

8.3 油菜硒菜薹切分

按照产品需求尺寸要求切分油菜硒菜薹，所用切分刀具定时消毒清洗。残次品及时清理。

8.4 第二次清洗杀菌

第二次清洗杀菌，推荐使用 25ppm~60ppm 的次氯酸钠杀菌剂，水温 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ，清洗杀菌 1min~2min。

8.5 漂洗脱水

根据切分尺寸不同调整漂洗时间（1min~2min），确保产品清洁无异味。通过离心脱水（转速及时间取决于产品脱水彻底、无叶片损伤）。

8.6 分装

油菜硒菜薹脱水后轻拿轻放进行包装，避免物理损伤。包装按 200g、500g、1000g 等规格进行包装。

8.7 清洗消毒程序

清洗消毒按照 NY/T 1529 规定执行。
