

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 088—2020

鲜切叶菜类蔬菜加工技术规程

Technical code of practice for fresh-cut leaf vegetable processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 17 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西标准化协会。

本标准主要起草人：李丽、李昌宝、孙健、辛明、何雪梅、蓝冬丽、黄林华、谢宏昭、李祥忠、莫耀林、韦立先、黄潇、石昕培。

鲜切叶菜类蔬菜加工技术规程

1 范围

本标准规定了鲜切叶菜类蔬菜的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于鲜切叶菜类蔬菜的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 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 食品中最大农药残留限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 25574 食品安全国家标准 食品添加剂 次氯酸钠
JB/T 12448 果蔬鲜切机
NY/T 1529 鲜切蔬菜加工技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜切叶菜类蔬菜 fresh-cut leafy vegetables

以新鲜的叶菜类蔬菜为原料，在清洁环境经预处理、切分、漂洗、杀菌、去除表面水、包装等处理，可以改变其物理形状但仍能够保持新鲜状态，经冷藏运输而进入冷柜销售的定型包装的叶菜类蔬菜产品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881和NY/T 1529的规定。

5 设备要求

应符合NY/T 1529和JB/T 12448的规定。

6 原辅料要求

6.1 叶菜类蔬菜

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 清洗剂

应符合GB 14930.1的规定。

6.4 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

6.5 氯化钙

应符合GB 1886.45的规定。

6.6 食用盐

应符合GB 2721的规定。

6.7 次氯酸钠

应符合GB 25574的规定。

6.8 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。



图1 鲜切叶菜类蔬菜加工工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 预处理

7.2.1.1 选择新鲜、干净，无明显的机械伤和病虫害，不萎蔫、无冻害、无腐烂，无不良风味的绿叶菜类蔬菜或白菜类蔬菜。

7.2.1.2 检查叶菜类蔬菜在接受检验时可能未注意到的污染，去除损伤、发霉或腐烂的叶菜类蔬菜。

7.2.1.3 将叶菜类蔬菜用清水冲洗，清洗过程中添加果蔬专用清洗剂，除去表面沾染的尘土、泥沙等杂质，沥干后备用。

7.2.1.4 用磁铁或金属探测检查金属碎片，如发现问题去除不合格品。

7.2.2 切分

经预处理的叶菜类蔬菜按照产品需求的尺寸切分，所用的刀具应定时消毒。

7.2.3 清洗护色

将切分后的叶菜类蔬菜立即放入水中清洗，水中可加入0.50%柠檬酸+0.50%氯化钙+1.5%食用盐进行抗氧化和防褐变处理。

7.2.4 漂洗

根据不同蔬菜品种特性以及切分尺寸调整漂洗时间，确保漂洗彻底、无异味，宜为1 min~2 min。

7.2.5 消毒

消毒分为一次清洗消毒、二次清洗消毒。清洗消毒用水需要定时检测消毒剂的含量，确保消毒剂含量在要求范围之内，具体操作如下：

- a) 一次清洗消毒用水次氯酸钠浓度为 80 mg/L~200 mg/L，时间为 1 min~5 min；
- b) 二次清洗消毒用水次氯酸钠浓度为 25 mg/L~60 mg/L，时间为 1 min~2 min，残留应符合国家安全卫生标准规定。

7.2.6 去除表面水

通过沥干、风干、甩干等工序，去除产品表面水。

7.2.7 包装

具体如下：

- 宜采用充气或者密封包装进行包装；
- 盒装产品：应采用满足 GB 4806.7 要求的透明塑料盒，所装产品色泽正常，新鲜、清洁，具有叶菜类蔬菜固有的颜色，形态基本均匀一致；
- 袋装产品：应采用符合 GB 9683 要求的透明塑料袋，所装产品色泽正常，新鲜、清洁，具有叶菜类蔬菜固有的颜色，形态基本均匀一致。
- 避免使用污染、损坏或者有缺陷的容器或者搬运工具、防止包装过程中微生物污染鲜切叶菜类蔬菜；检查包装材料和用于包装的气体。鲜切叶菜类蔬菜完成包装后应迅速移入 0℃~5℃ 的冷藏库或者冷藏车，包装好的鲜切叶菜类蔬菜宜贮存在 0℃~5℃ 的环境中。

中华人民共和国团体标准
鲜切叶菜类蔬菜加工技术规程
T/GXAS 088—2020
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2023 年第 56 号（总第 181 号）

关于批准发布 T/GXAS 088—2020《鲜切叶菜类蔬菜加工技术规程》团体标准第 1 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 088—2020《鲜切叶菜类蔬菜加工技术规程》团体标准第 1 号修改单，自 2023 年 7 月 6 日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 088—2020《鲜切叶菜类蔬菜加工技术规程》
第 1 号修改单



附件

T/GXAS 088—2020《鲜切叶菜类蔬菜加工技术规程》

第 1 号修改单

规范性引用文件增加《GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂》《GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙》。