

ICS 67.020  
X 26

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：

- 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；
- 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 食品安国家标准  
洗涤剂》《GB 1886.45 食品安国家标准 食品添加剂 氯  
化钙》。