

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 833—2024

桑叶酸菜加工技术规程

Code of practice for mulberry leaf saurkraut

2024 - 09 - 24 发布

2024 - 09 - 30 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照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专利的责任。

本文件由广西壮族自治区蚕业技术推广站提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区蚕业技术推广站、广西标准化协会、广西平果惠民蚕业科技有限公司。

本文件主要起草人：陆春霞、梁贵秋、刘开莉、肖潇、徐雯雯、莫炳巧、韦伟、刘国石、董桂清、周晓玲、陈菁、李安华、黄梅梅、白雪、谭爱、张志林。

桑叶酸菜加工技术规程

1 范围

本文件界定了桑叶酸菜的术语和定义，确立了桑叶酸菜加工的程序，规定了原料选择、设备选择，以及清洗、沥水、晾干、揉捻、装罐等工艺各阶段的操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于以桑叶为原料的桑叶酸菜的加工。

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/T 317	白砂糖	
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
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	食品中农药最大残留限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 10781.3	米香型白酒	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
QB/T 4575	食品用菌种制剂	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑叶酸菜 mulberry leaf sauerkraut

以新鲜桑叶为原料，经揉捻、发酵、包装、杀菌等工艺制成的发酵蔬菜制品。

4 原料选择

4.1 桑叶

选择桑叶顶芽和第4片展开叶以上的茎叶部分，新鲜、无虫蛀、无霉烂、无异味，符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 乳酸菌

应符合QB/T 4575的规定。

4.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.5 米酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

4.6 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 设备选择

包括但不限于称量设备、沥水设备、晾干设备、揉捻容器、发酵容器、包装设备等。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

清洗→沥水→晾干→揉捻→装罐→发酵→沥干→包装→杀菌→成品。

6.2 工艺操作

6.2.1 清洗

用流动的自来水清洗桑叶。

6.2.2 沥水

采用沥水设备沥干桑叶表面水分。

6.2.3 晾干

在自然光条件下摊开桑叶让其萎蔫，使叶片柔软。

6.2.4 揉捻

按桑叶重量的3%~4%加入食用盐，揉搓至叶片软熟。

6.2.5 装罐

将揉捻好的桑叶装入发酵容器中，装至器具的二分之一处。

6.2.6 发酵

6.2.6.1 发酵液配制

按桑叶与水的质量比1:4称量好水，加入1.5%~2%白砂糖、2%~4%食用盐、0.05%~0.08%乳酸菌、2%~3%食用米酒（50% vol），配制成发酵液。

6.2.6.2 发酵

将发酵液倒入发酵罐中，没过桑叶表面10 cm~15 cm，密闭发酵。发酵时间为20 d~25 d，总酸达到0.8%~1%时停止发酵。

6.2.7 沥干

把发酵好的桑叶酸菜取出沥干水分。

6.2.8 包装

采用包装设备进行包装，宜采用真空包装，包装材料应符合相关标准规定。

6.2.9 杀菌

包装好的桑叶酸菜采用巴氏杀菌，在80℃~90℃温度下保持5 min~10 min，快速冷却至室温。

7 标签、运输、贮存

7.1 标签

预包装食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 运输

常温运输或冷藏运输，运输工具应清洁卫生、干燥、无异味，不应与有毒、有异味、有污染的物品混装混运。产品在运输过程中应轻拿、轻放。

7.3 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥的环境，不应与有毒、有害、有污染、有异味物品一起存放。

8 档案记录

8.1 建立加工过程档案记录，对加工过程中采购、加工、贮存等环节详细记录。记录内容完整、真实，确保从原料采购到产品贮存的所有环节都可进行有效追溯。

8.2 宜采用先进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。加工记录保存2年以上。



中华人民共和国团体标准

桑叶酸菜加工技术规程

T/GXAS 833—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究