

HNNY

湖南省农业技术规程

HNNY448-2024

鲜切蔬菜生产通用技术规程

Code of practice for the processing of fresh-cut vegetables

2024-11-26 发布

2024-11-26 实施

湖南省农业农村厅发布

目 次

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	3
4 生产条件	3
5 加工工艺	3
6 检验	5
7 贮存	5
8 质量控制	6
9 档案管理	6

前 言

本文件按《湖南省农业技术规程制定与发布管理规范》相关规定起草。

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这些专利的责任。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会提出并技术归口。

本文件起草单位：湖南省农产品加工研究所、湖南中央大厨房农副产品供应链有限公司、湖南省蔬菜研究所。

本文件主要起草人：程小梅、朱向荣、韩晓磊、刘伟、张菊华、邓媚、高文政、柴成钧、周书栋、吴波。

鲜切蔬菜生产通用技术规程

1 范围

本文件规定了鲜切蔬菜的术语和定义、生产条件、加工工艺、净含量、标识与包装、检验、贮存、质量控制、档案管理等。

本文件适用于湘南供粤港澳蔬菜鲜切产品的生产，其它区域可参照执行。

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 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 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准	食品接触用复合材料及制品
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14930.2	食品安全国家标准	消毒剂
GB/T 18006.3	一次性可降解餐饮具通用技术要求	
GB/T 30768	食品包装用纸与塑料复合膜、袋	
GB 31652	食品安全国家标准	即食鲜切果蔬加工卫生规范
NY/T 1529	鲜切蔬菜加工技术规范	
NY/T 1987	鲜切蔬菜	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
SN/T 4529.2	供港食品全程RFID溯源规程	第2部分：蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 湘南供粤港澳蔬菜 vegetables produced in southern Hunan and supplied to Guangdong, Hong Kong, and Macao

在湘南地区（永州市、郴州市、衡阳市）生产、在粤港澳地区销售的蔬菜和蔬菜制品。

3.2 鲜切蔬菜 fresh-cut vegetables

以新鲜蔬菜为原料，在清洁环境经预处理、清洗、切分、修整、消毒、漂洗、护色保鲜、去除表面水等处理，可以改变其形状但仍能保持新鲜状态，密封包装后冷藏保存的即用型蔬菜产品。

4 生产条件

4.1 设施与设备

设施与设备选用应符合 GB14881 规定。

4.2 加工环境

加工环境应符合 GB31652 相关规定。

4.3 卫生管理

卫生管理应符合 GB31652 相关规定。

4.4 人员要求

人员要求应符合 NY/T1529 相关规定。

4.5 加工器械

加工器械选择应符合 JB/T13265 相关规定。

4.6 加工用水

加工用水应符合 NY/T1529 相关规定。

4.7 消毒剂

清洗设备用消毒剂应符合GB14930.2相关规定

5 加工工艺

5.1 工艺流程

蔬菜原料→预冷→分选→清洗→漂洗→贮藏；

去皮→切分→护色保鲜→去除表面水→包装→入库低温保存。

5.2 预处理

5.2.1 预冷

对新鲜蔬菜原料置于 10℃冷库中进行预冷。

5.2.2 分选

按蔬菜种类及外形进行分选，根菜类是按自然形状，通过各类分级设备按大小、重量分选；叶菜、茎菜、菜花类等可通过人工进行分选；去除损伤等不可食用部分，将腐烂、虫疤或形状大小不符合要求的全部分拣出来。

5.2.3 清洗

将分选后的蔬菜进行清洗，去除杂质，残次品应及时清理。叶类蔬菜清洗可用气泡清洗机、滚筒清洗机；根茎类蔬菜清洗强度要求比较大，可用气泡清洗机、滚筒清洗机、毛刷清洗机；较特殊蔬菜品种可配专用清洗生产线，如食用菌清洗生产线。

5.3 切分

清洗后的蔬菜按照不同加工原料，采用切片、切丝、切丁等进行切分处理。尽量采用薄形，刀刃锋利的食用级不锈钢刀具，切分使用的刀具应定时消毒杀菌。

5.4 消毒

切分后可选用符合食品安全国家标准的消毒剂进行浸泡或喷淋消毒，消毒剂的浓度和使用方法应严格按照产品说明使用，应符合 GB31652 相关规定。

5.5 漂洗

应使用符合国家饮用水标准的清洁水漂洗 2 次~3 次，每次漂洗时间为 1 min~5 min，以充分去除蔬菜表面的杂质、残留消毒剂和其他污染物，水温不超过 10℃，应符合 GB31652 的相关规定。

5.6 护色保鲜

漂洗后可选用冰水浸泡 5 min~15 min 进行护色保鲜。

5.7 去除表面水

通过沥干、风干、甩干等工序去除表面水，确保蔬菜表面无明显水珠。

5.8 标识与包装

5.8.1 标识

产品标识应符合GB7718相关规定，外包装箱上应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、净含量和适宜贮运温度等。

5.8.2 净含量

定量包装净含量应符合JJF 1070要求。

5.8.3 内包装

鲜切蔬菜产品要求封口严密端正，内包装材料应卫生、无污染；盒装产品应采用满足GB4806.7要求的透明塑料盒。袋装产品应采用符合GB4806.13要求的透明塑料袋；包装为一次性塑料餐饮具的，应按照GB/T18006.3的规定执行；聚乙烯、聚氯乙烯包装材料应符合GB4806.7要求；复合食品包装材料应符合GB4806.1对食品接触材料及制品通用安全要求的规定；使用其他种类的包装材料，应符合相应的国家食品安全标准。

5.8.4 外包装

产品按同一规格进行包装，同件包装内产品应码放整齐。外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T6543的相关规定。外包装材料应符合GB/T30768规定，清洁、坚固、防湿、有足够的耐压强度，便于装卸和运输。

6 检验

鲜切蔬菜产品每批次出厂前应对该批产品进行出厂检验，出厂检验的项目包括感官要求、包装、标识、标签；应按批次进行留样，样品应冷藏保存在专门区域，保存期限应超过保质期后24h。应符合NY/T1987相关规定。

7 贮存

鲜切蔬菜产品应立即置于专用冷库中保存，通常为2~8℃；鲜切蔬菜产品专用冷库应通风良好、保持干燥、清洁、卫生、无异味，遵循先入先出原则，不符合质量要求的产品一律不得入库；贮存区域应合理划分（如待检区、合格区、不合格区等），依据不同鲜切蔬菜产品的属性，分开存放或分库存放，避免挥发性成分相互作用，形成异味。

8 质量控制

8.1 适期采收

在新鲜蔬菜适宜的成熟度，选择晴天的午前进行采收，轻拿轻放，防止机械损伤。

8.2 原料信息入档

加强对原料供应商的管理和评估。应录入原料名称、产地、收获时间、批次、负责人、联系方式、检测结果等信息。

8.3 预冷

采收后应去掉泥沙、杂草、不可食用的根和叶等，立即进行产地预冷，冷却温度控制在 10℃ 左右。

8.4 污染物限量

蔬菜原料污染物限量应符合 GB2762 相关规定。

8.5 农药残留限量

蔬菜原料农药残留限量应符合 GB2763 相关规定。

9 档案管理

应建立鲜切蔬菜加工档案，包括但不限于原料档案管理和生产档案管理。原料档案管理应包括原料名称、产地、收获时间、批次、负责人、联系方式、检测结果等信息管理；生产档案管理包括生产质量监督人员信息、质量控制培训、环境、用水、设备与原料等检测报告、质量监督记录、温度控制记录等。符合SN/T 4529.2标准的要求，原始记录应保存3年以上。
