



# 中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1444—2023

## 速冻芥菜加工技术规程

Code of practice for processing of quick frozen *Capsella bursa-pastoris*

2023-12-20 发布

2024-06-01 实施

中华全国供销合作总社 发布  
中国标准出版社 出版

## 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。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、江苏中宝食品有限公司、中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、南通市农村专业技术协会、南通绿海速冻食品有限公司、江苏嘉安食品有限公司、山东嘉信工业装备有限公司、江苏省冷链学会、中皋农产品供应链有限公司、中冷云南京冷链科技有限公司、江苏蔬菜速冻加工产业技术创新战略联盟、东台市绿佳园食品有限公司、淮阴师范学院。

本文件主要起草人：李大婧、王松均、唐明霞、聂梅梅、邱晓峰、肖亚冬、孙力军、吴勇兵、袁春新、张锋伦、吴刚、冯蕾、何伟伟、黄晓德、戴竹青、李建庭、程玉静、陈守江、陶和庆、管冬梅、李韬、张迹。

# 速冻芥菜加工技术规程

## 1 范围

本文件确立了速冻芥菜加工的程序,规定了初筛、清洗、漂烫、冷却、挑拣和速冻等阶段的操作指示,以及上述阶段之间的转换条件,描述了过程记录。同时,对原料、生产环境与卫生、包装、标识、金属检测、储存等进行了规定。

本文件适用于速冻芥菜的加工。

## 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 191 包装储运图示标志
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB/T 31273 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **速冻 quick frozen**

将被冻产品迅速通过最大冰晶区域,使其热中心温度达到 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下的冻结过程。

[来源:GB/T 31273—2014,3.1]

## 4 原料要求

芥菜应新鲜,色泽鲜绿,株形完整未抽薹,无黄化、无发霉、无腐烂、无冻害,并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

## 5 生产环境与卫生

应符合 GB/T 31273 的规定。