团体标准《华容腌渍芥菜加工技术规程》

（征求意见稿）编制说明

一、项目来源

根据华容县政府的要求，按照华容县市场监督管理局的工作安排，由华容县蔬菜行业协会、湖南秉实企业管理咨询服务有限公司起草团体标准《华容腌渍芥菜加工技术规程》，并由华容县蔬菜行业协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义

华容县是全国最大的芥菜生产区，2022年生产面积达20万亩，年产量70多万吨，芥菜加工转化率85%，商品率95%，从事华容芥菜生产、加工及第三产业的劳动力达13.8万人，已形成生产、加工、运输、营销链条齐全的产业化体系。

制定华容腌渍芥菜加工技术规程团体标准， 为规范华容腌渍芥菜加工技术标准，指导华容腌渍芥菜加工企业的规范化操作，具有重要意义。

三、标准制定工作主要过程

1、2022年11月10日-11月30日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

2、2022年12月01日-12月02日，收集资料并完成了立项申请书。

 3、2022年12月04日，组织《华容腌渍芥菜加工技术规程》团体标准专家立项论证。

4、2022年12月17日，华容县蔬菜行业协会印发了《华容县蔬菜行业协会关于印发2022年度第一批团体标准立项》并成立起草工作组。

5、2022年12月28日-2023年01月02日，完成《华容腌渍芥菜加工技术规程》团体标准草案稿。

6、2023年01月03日-01月04日，经工作组讨论后形成了《华容腌渍芥菜加工技术规程》工作组讨论稿。

7、2023年01月06日，召开《华容腌渍芥菜加工技术规程》团体标准专家研讨会。

8、023年01月07日-01月08日，根据专家研讨会意见，完成《华容腌渍芥菜加工技术规程》征求意见稿。

四、标准的重要内容制定情况

（一）生产加工过程中的卫生要求：符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）的规定。

（二）验收：按《华容芥菜咸坯》（）的规定进行验收。

（三）挑拣 ：将咸坯挑拣。

（四）清洗：将咸坯清洗至无泥砂，盐分降低至10 %以下。

（五）切制 ：将咸坯使用切菜机或人工进行切制，无连刀。

（六）配料：由于清洗，盐分降低，为提高品质，增加风味，添加汁液。将香辛料（罂粟除外）、食用盐、食品添加剂根据需要配制，食品添加剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中“04.02.02.03腌渍的蔬菜”的规定。

（七）二次腌制 ：为提高品质，增加风味，进行二次腌渍。

（八）切制 ：根据产品要求，将二次腌制后的腌渍芥菜半成品使用切菜机或人工进行切制，无连刀。

（九）配料：根据产品要求，将添加的食品添加剂进行配制，食品添加剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中04.02.02.03腌渍的蔬菜的规定。

（十）拌料：根据产品要求，将预处理后的腌渍芥菜加入食品添加剂搅拌均匀。

（十一） 装袋封口：将预处理后的腌渍芥菜和汁液装入到包装袋中或将拌料后的腌渍芥菜装入到包装袋中，真空封口。

（十二）杀菌 ：根据产品要求进行杀菌或不杀菌。

（十三）包装袋清洗：清洗外包装袋。

（十四）运输、贮存：符合《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）的规定。

五、与我国法律法规和其他标准的关系

符合标准：

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）；

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）；

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）；

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）；

《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）；

《华容芥菜咸坯》（）。