

ICS 67.080.10

CCS B 31

GH

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1457—2024

黑木耳酱腌菜加工技术规程

Technical specification for processing of pickled vegetable with wood ear

行业标准信息服务平台

2024-03-22 发布

2024-09-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

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。

本文件由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会（SAC/TC501/SC1）归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究所、品源（随州）现代农业发展有限公司、江苏安惠生物科技有限公司、湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所、北京工商大学、南京财经大学、中国海洋大学、江西一粒红尘农业发展有限公司、天津科技大学、烟台国际集装箱码头有限公司。

本文件主要起草人：张明、孟晓峰、殷朝敏、马超、吴伟杰、王崇队、王丽、高虹、张玉玉、陈惠、王彬、杨文建、李宁阳、隋文杰、罗圆、张博华、范祺、邓海洋、韩建、孙梦雪、倪立颖。

行业标准信息服务平台

黑木耳酱腌菜加工技术规程

1 范围

本文件规定了黑木耳酱腌菜加工的基本要求、原辅料要求、工艺流程、加工技术及记录保存方法。本文件适用于黑木耳酱腌菜的加工。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6192 黑木耳
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑木耳酱腌菜 pickled vegetable with wood ear
以黑木耳鲜品或干制品为主要原料，经腌渍或酱渍加工而成的制品。

4 加工基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的卫生基本要求和和管理准则应符合 GB 14881 的规定，加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5 原辅料要求

黑木耳鲜品原料耳片应较完整均匀、新鲜、无异味，色泽呈灰色或浅棕色至黑褐色，无腐烂变质，无病虫害。黑木耳干制品原料应符合 GB/T 6192 的规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家相关法律法规的规定。

6 工艺流程

黑木耳酱腌菜加工工艺流程见图1。

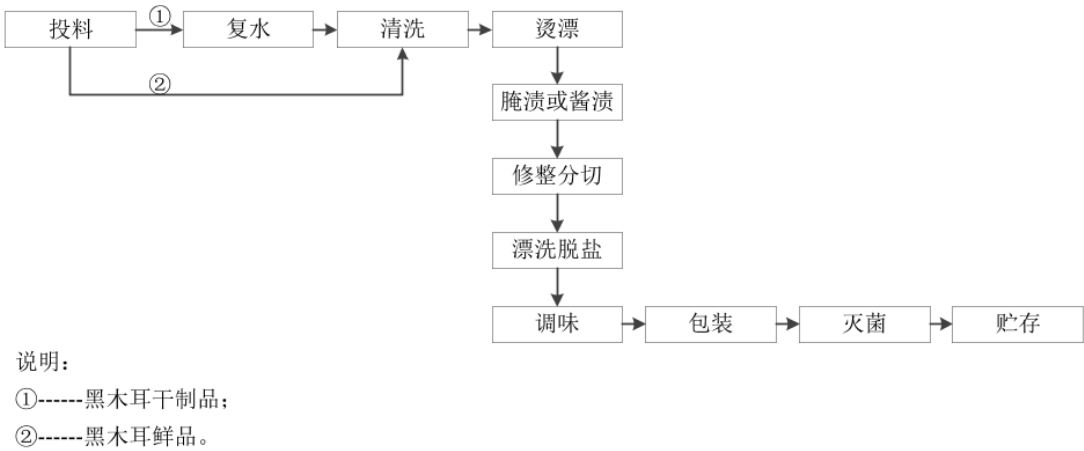


图 1 黑木耳酱腌菜加工工艺流程

7 加工技术

7.1 投料

取黑木耳鲜品或干制品，按照生产用量进行投料。

7.2 复水

取黑木耳干制品，放入18℃~45℃的水中浸泡，加水量至少为黑木耳质量的25倍以上，浸泡时间根据产品具体要求和水温确定，宜在2h~6h。

7.3 清洗

采用喷淋或搅拌清洗方法去除黑木耳表面的杂物，清洗时间 2 min~10 min。

7.4 烫漂

将黑木耳放入90℃~100℃的水中，烫漂2 min~5 min。烫漂水中还可根据生产需要按配方比例投入各种调味料，使原料充分吸收调味料。

7.5 腌渍或酱渍

腌渍盐用量为黑木耳质量的8%~10%。在缸（池或其他容器）底撒盐，按层菜层盐、下少上多的方式腌渍。层层压实，到距缸（池或其他容器）口15 cm±5 cm。将食品级洁净重物压在黑木耳上，将饱和盐水注入缸（池或其他容器）中，以盖住菜面2 cm~3 cm为宜，用食品包装用膜封口，标注产品名称、缸（池或其他容器）号、腌渍时间等信息，腌渍时间不少于5 d，达到腌渍黑木耳特有的色泽和香味。

对于需要酱渍的产品，将黑木耳经脱盐、沥水后，放入酱缸（池或其他容器）内进行酱渍。每天打耙翻酱一次，4 d~7 d即为成品。

7.6 修整分切

腌渍或酱渍好的黑木耳根据生产要求进行修整分切。

7.7 漂洗脱盐

将需要脱盐的黑木耳放入清水中，加水量为黑木耳质量的1倍~2倍，浸泡2 h~4 h，过程中搅动2次~3次，含盐量宜控制在8%以内，捞出，沥干浮水，水分宜不超过85%。

7.8 调味

将脱盐后的黑木耳配以调味料,以及根据生产需要使用的食品添加剂等辅料搅拌均匀,食品添加剂、复合调味料的使用应符合GB 2760、GB 31644以及相关国家法律法规的规定。

7.9 包装

将调味后的黑木耳按照产品净含量要求进行包装。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定,标签应符合GB 7718的规定,营养标签应符合GB 28050的规定,包装用纸与塑料复合膜、袋应符合GB/T 30768的规定,铝箔复合膜、袋应符合GB/T 28118的规定,其他包装材料应符合国家相关法律法规的规定。

7.10 灭菌

将包装好的产品采用杀菌釜、喷淋式杀菌锅等灭菌设备进行灭菌,灭菌温度宜在90℃~95℃,灭菌时间宜在15 min~30 min。

7.11 贮存

产品应贮存在清洁、避光、通风、干燥、无虫害和鼠害的成品库中,离地离墙 10 cm 存放。不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

8 记录保存

记录资料应妥善保存以备溯源。记录资料包括但不限于原辅料和加工各关键控制点的数据记录,原辅料及成品等出入库记录、产品逐批检验记录。产品检验记录的保存时间应至少超过产品保质期。

行业标准信息服务平台