

# 《梅干菜》团体标准编制说明

## （征求意见稿）

### 一、任务来源及起草单位

#### （一）任务来源

2025年5月份，中国食品工业协会批准：浙江菜味居农业开发有限公司等12家单位为《梅干菜》团体标准起草单位。

#### （二）起草单位及人员名单

起草单位：浙江菜味居农业开发有限公司、缙云梅忆芥食品有限公司、浙江省农业科学院、浙江工商大学、中国计量大学、宁波市农业科学研究院、丽水市农林科学研究院、缙云县农业农村局、缙云县市场监督管理局、缙云县食品药品安全检验检测中心、缙云县东方镇人民政府、缙云县菜味居农业产业技术研发中心。

人员名单：范涛、赵风亮、刘大群、王祥云、张玉、田师一、陈勇、崔海峰、任锡亮、李伟荣、张程程、梅建平、马雅敏、王武强、周晨卉、李开林、王丽红、陈滢如、李致莹、朱钰颖。

### 二、起草组分工

浙江菜味居农业开发有限公司、缙云梅忆芥食品有限公司：负责样品采集、检验、分析，《梅干菜》团体标准的起草工作。

缙云县农业农村局、缙云县东方镇人民政府：负责相关事宜协调工作。

缙云县市场监督管理局、浙江省农业科学院、浙江工商大学、中国计量大学、宁波市农业科学研究院、丽水市农林科学研究院：负责《梅干菜》团体标准的校正工作。

缙云县菜味居农业产业技术研发中心、缙云县食品药品安全检验检测中心：负责样品检验、分析。

### 三、标准制订的目的和意义

梅干菜（地方俗称：菜干）作为中国传统发酵干制蔬菜，因其独特的风味和广泛的应用而备受人们的喜爱。梅干菜是缙云烧饼的主要原料，也是缙云五彩农业中的一项，目前市场上梅干菜产品众多，但质量参差不齐。制定团体标准可以

明确梅干菜在色泽、气味、滋味、形态等方面的感官指标，以及水分、盐分、总酸等理化指标。例如，规定梅干菜的水分含量应在一定范围内，过高易导致霉变，过低则影响口感和质地，通过标准使产品质量有统一衡量尺度。

梅干菜在生产、加工、储存等环节可能受到各种污染，如农药残留、重金属超标、微生物污染等。团体标准可以设定严格的食品安全指标，如农药最大残留限量、重金属限量、微生物限量等，确保消费者食用的梅干菜符合安全标准，减少食品安全事故的发生。

随着消费者对食品品质和安全的要求不断提高，梅干菜产业需要向标准化、规模化、品牌化方向发展。团体标准的制定可以为产业升级提供技术支撑和规范引导，推动企业采用先进的生产工艺和管理模式，提高产业整体水平。

发展梅干菜产业可促进农民增收，带动就业，利用冬闲田资源，推动乡村振兴，助力共同富裕。统一的质量标准有助于提升梅干菜的整体品质，使消费者能够享受到更加安全、美味的产品，从而增强消费者对梅干菜产品的信任度和满意度。为规范和促进梅干菜产业健康、高质量发展，有必要制定《梅干菜》团体标准。

#### **四、编制过程**

2025年5月份，《梅干菜》团体标准，立项公示。

2025年6月12日，《梅干菜》团体标准，立项公示到期，经中国食品工业协会研究决定：浙江菜味居农业开发有限公司等12家单位为《梅干菜》团体标准起草单位。

#### **五、标准制订的基本原则和依据**

- 1、依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》。
- 2、卫生要求、微生物指标按相关的食品安全国家标准执行。

#### **六、主要章、条确定的原则**

本文件本文件界定了梅干菜的术语、定义、规定了技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、描述了相应的检验方法。

##### **（一）、术语和定义**

##### **1、梅干菜、霉干菜、菜干**

以芥菜为原料，经清洗、腌制发酵、物理烘干、塑形、高温回卤、蒸制、筛

选等工艺，不添加食品添加剂制成的脱水发酵蔬菜制品。

### 注 1 腌制发酵

以新鲜芥菜为原料，经清洗后，采用一层盐一层菜的腌制方法，经机械反复压实后，在表面加盖食品级薄膜、放入压实盖、再加盖一层食品级薄膜进行发酵。

### 注 2 高温回卤

将腌制过程中产生的卤水回收过滤，并煮沸，与晒至半干的物料混合，采用一层菜一层卤水的方法进行回卤。

## (二)、技术要求

### 1、原、辅料要求

- 1.1 芥菜质量要求应符合 NY/T 706 的规定。
- 1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 1.4 其他辅料应符合相应的国家标准及相关规定。

### 2、设备要求

机械腌制、机械压实、机械脱水应符合 GB 16798 的规定。

### 3、感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色 泽	色泽鲜亮、均匀，呈黄褐色、棕褐色或乌色。
香 气	具有梅干菜特有的香味，香气纯正，无不良气味。
滋 味	具有梅干菜特有的滋味，咸鲜适中。
外 观	无正常视力可见的外来异物、无沙，无霉斑。

### 4、理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 25
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≥ 6
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤ 6

### 5、食品安全指标

应符合 GB 2714 的规定。

## 6、净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

## 7、生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 七、关于引用检验方法标准

本文件中涉及梅干菜的检验方法，有相应国家标准的可直接引用。

## 八、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系

本文件各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

## 九、参考文献：

GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》

国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》