

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1779—2008

蕨菜采集与加工技术规程

Technology rules of *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhnvar gather and process

2008-09-03 发布

2008-12-01 实施

国家林业局 发布

前 言

本标准由国家林业局提出。

本标准由国家林业局造林司归口。

本标准负责起草单位：吉林省林业技术推广站。

本标准参加起草单位：吉林省林业科学研究院、黑龙江省林副特产研究所。

本标准主要起草人：林玉梅、张学义、任军、杨轶囡、王晓娜、顾寒琳、魏延波、刘献文、姜敏华。

蕨菜采集与加工技术规程

1 范围

本标准规定了蕨菜的采收、盐渍品和干制品的加工技术要求、检验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于蕨菜的采集、加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.13 食品中铜的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法
- GB 9681 食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

蕨菜 bracken

风尾蕨科蕨属蕨[*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhnvar]地上可食部分,包括绿蕨菜和紫蕨菜。

3.2

杂质 impurity

蕨菜采摘过程中夹杂的杂草和树叶。

3.3

老化根 aging root

蕨菜基部木质化不能食用的部分。

3.4

过火菜 overdone vegetables

由于沸水漂烫时间过长而软烂的菜。

3.5

死菜 dead vegetables

由于沸水漂烫时间过短,干燥后用温水浸泡不能恢复到漂烫后状态的菜。

3.6

压缸石 stone of press-cylinder

腌制蔬菜时放在缸盖上起压制作用的方形或圆形石头,材料主要为花岗岩。

4 要求

4.1 采摘

当蕨菜生长到 25 cm 左右、叶片尚未完全展开而呈拳勾状时即可采摘。采收时可用刀割或手掐,同时将同等长度的蕨菜分类扎把,装入筐内并覆盖少许青草。

4.2 运送

用筐盛装,从采收到加工不超过 12 h。

4.3 加工

4.3.1 器具

用木制、陶制、不锈钢制或塑料制品,塑料制品执行 GB 9681 的规定。

4.3.2 辅料

4.3.2.1 盐

符合 GB 5461 的规定。

4.3.2.2 水

符合 GB 5749 的规定。

4.3.3 盐渍工艺

4.3.3.1 流程

挑选→除杂→切老化根→扎把→盐浸→第一次盐渍→倒缸→第二次盐渍→成品。

4.3.3.2 加工前准备

先挑去杂质、虫蛀菜、霜冻菜,然后将长短菜分开,将绿色和紫色菜分开,切去老化根后扎把,立即投入饱和盐水中浸泡 2 h 左右,待菜质变软后进行盐渍。

4.3.3.3 盐渍

第一次盐渍用盐量每 100 kg 菜用盐 45 kg,首先在缸的底部铺上 2 cm 厚的洗盐,一层菜一层盐,逐层增加放盐量,依次装满缸,上面铺 3 cm 厚的顶盐,然后盖上小于缸口洁净无味的木制盖子,上放压缸石;首次盐渍 10 d 左右,菜不再出水、压缸石不再下沉,菜茎扁平时倒缸进行第二次盐渍,用盐量每 100 kg 菜用盐 25 kg,方法同前,最后用 22°Bé 的饱和盐水灌入缸中,然后盖上盖子和压缸石,使菜不上浮。

4.3.4 干制工艺

4.3.4.1 流程

挑选→整理→清洗→漂烫→冷却→干燥→包装。

4.3.4.2 清洗

挑除杂质后用符合 GB 5749 的水清洗。

4.3.4.3 漂烫

菜水比为 1:3,水温 95℃~100℃,将洗净的菜投入沸水中煮 2 min~3 min,迅速翻动使其受热均匀,水煮透而不烂,迅速捞出置于冷水中冷却。

4.3.4.4 干燥

将经漂烫的蕨菜均匀摊在竹帘上,置于通风处荫干,或用 30℃~40℃机械热风干燥。

4.4 质量

4.4.1 感官指标

盐渍蕨菜和蕨菜干的感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 盐渍蕨菜和蕨菜干感官指标

项 目	盐渍蕨菜	蕨 菜 干
色泽	黄绿至深绿色;浅紫至紫红色	浅褐色至绿褐色;棕色至棕红色
滋味和气味	具有本品应有的滋味和气味,无异味	具有本品应有的滋味和气味,无异味
外观形态	菜质柔软,扎把两头齐,无黑斑、无腐烂	直条状,无虫蛀、霉变,无碎菜、死菜、过火菜
老化根/% ≤	5	5
杂质/% ≤	0.5	0.5

4.4.2 理化指标

盐渍蕨菜和蕨菜干的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 盐渍蕨菜和蕨菜干理化指标

项 目	盐渍蕨菜	蕨 菜 干
盐度(以 NaCl 计)/% ≥	18	—
含水率/% ≤	—	14
砷(以总 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.2	0.2
铜(以 Cu 计)/(mg/kg) ≤	5.0	—
汞(以 Hg 计)/(mg/kg) ≤	—	0.01
其他国家禁用药品一律不得检出。		

5 检验方法

5.1 感官指标检验

采用目测、手摸、鼻闻、口尝等方法进行。

5.2 理化指标检验

5.2.1 氯化钠的测定

执行 GB/T 12457 的规定。

5.2.2 水分的测定

执行 GB/T 5009.3 的规定。

5.2.3 砷的测定

执行 GB/T 5009.11 的规定。

5.2.4 铅的测定

执行 GB/T 5009.12 的规定。

5.2.5 铜的测定

执行 GB/T 5009.13 的规定。

5.2.6 汞的测定

执行 GB/T 5009.17 的规定。

LY/T 1779—2008

6 检验规则

6.1 取样方法

执行 GB/T 8855 的规定。

6.2 出厂检验

产品出厂前应经厂质检部门检验,检验合格后并出具产品质量合格证,方可出厂。出厂检验项目为规格、感官指标和含水率。

6.3 型式检验

型式检验为本标准规定的蕨菜盐渍品和干制品项目,正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时,应进行型式检验。

- a) 产品正式投产时;
- b) 工艺有较大改变可能影响产品质量时;
- c) 停产半年以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上述检验有较大差异时;
- e) 产品质量监督部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验结果若有一项指标不符合本标准规定时,可在同期产品中加倍取样复检不合格项目,以复检结果为准。

7 标志

标志执行 GB 7718 的规定。

8 包装

包装材料执行 NY/T 658 的规定。

产品应有内包装和外包装。干品内包装采用塑料袋,外包装采用白板纸箱,其规格可按用户要求执行;盐渍品内包装采用塑料袋,外包装采用塑料桶或铁皮桶。

9 运输和贮存

运输工具和贮存场所应清洁、干燥、凉爽、通风,防止日晒、雨淋、潮湿、虫蛀、鼠害,严禁与有毒、有害、有挥发性气味物品混装。



LY/T 1779-2008

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·2-19390

定价: 10.00 元

中华人民共和国林业
行业标准
蕨菜采集与加工技术规程
LY/T 1779—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2009年1月第一版 2009年1月第一次印刷

*

书号: 155066·2-19390 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533