

NY

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4333—2023

## 脱水黄花菜加工技术规范

Technical specification for dehydrated daylily processing

2023-04-11 发布

中华人民共和国农业农村部

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。

本文件由农业农村部乡村产业发展司提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、湖南新发食品有限公司、甘肃省庆城县农业技术推广中心、湖南吉祥食品有限公司、大同市果蔬药茶发展中心、山西冰华食品科技有限公司、山西农业大学山西功能食品研究院、宁夏回族自治区吴忠市红寺堡区农业技术推广服务中心、贵州航天智慧农业有限公司。

本文件主要起草人：范蓓、王凤忠、李春梅、毕金峰、易建勇、卢嘉、卢聪、王艳、肖智雄、范学钧、谢富生、郭尚、于天富、倪育龙、王锐、宋大海。





# 脱水黄花菜加工技术规范

## 1 范围

本文件规定了脱水黄花菜加工的基本要求、技术要求、包装、标识、储存和运输。  
本文件适用于脱水黄花菜的加工。

## 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求  
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 17924 地理标志产品 标准通用要求  
NY/T 1081—2006 脱水蔬菜原料通用技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**脱水黄花菜** **dehydrated daylily**

以鲜黄花菜为原料，经拣选、杀青或不杀青预处理后，采用自然晾晒、烘干或真空冷冻干燥等工艺制成的干制品。

### 3.2

**青条菜** **green dehydrated daylily**

因杀青不足而呈青绿色的脱水黄花菜。

### 3.3

**油条菜** **over-steaming dehydrated daylily**

因杀青过熟而呈油浸状的脱水黄花菜。

### 3.4

**开花菜** **fully-flowering dehydrated daylily**

花瓣开张、花蕊外露的脱水黄花菜。

### 3.5

**松苞菜** **slightly-flowering dehydrated daylily**

花苞松动但尚未开放的脱水黄花菜。

3.6

**霉条菜** **moldy dehydrated daylily**  
发霉变质的脱水黄花菜。

4 基本要求

4.1 原料

未开放成熟花蕾,应符合 NY/T 1081—2006 中 5.3.1.4 的规定。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 生产环境

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881—2013 的规定。

4.4 设备和用具

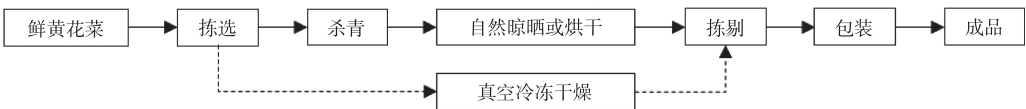
食品接触材料及制品应符合 GB 4806.7 和 GB 4806.9 的规定。

4.5 人员

生产管理及加工人员应进行专业培训,熟练掌握加工技术规范和操作规程;加工人员卫生要求应符合 GB 14881—2013 中 6.3.2 的规定。

5 技术要求

5.1 加工流程



5.2 拣选

按 4.1 对鲜黄花菜进行拣选,挑出不符合要求的原料,除去杂质。

5.3 杀青

根据工艺需要,选择蒸汽杀青方法,自动化生产线加工,黄花菜摊铺厚度宜控制在 5 cm 以下;传统加工蒸笼内摊铺厚度宜控制在 10 cm 以下,物料温度宜控制在 70 ℃~80 ℃。根据不同厚度、温度范围控制杀青时间,杀青至菜条变软但有弹性,菜色由黄绿色变为淡黄色。冻干黄花菜不杀青。

5.4 干燥

根据工艺需要,选择自然晾晒、烘干或真空冷冻干燥等脱水干制方法。自然晾晒宜置于阳光下晒干;烘干温度宜控制在 70 ℃~80 ℃,根据不同温度范围控制烘干时间。产品含水量宜控制在 12.0 g/100 g~15.0 g/100 g。直条菜图例见附录 A 的图 A.1。真空冷冻干燥将鲜黄花置于-35 ℃以下预冻,在高真空状态下脱水干燥至含水量≤6.0 g/100 g。冻干黄花菜图例见图 A.2。水分按 GB 5009.3 测定。

5.5 拣剔

剔除青条菜、油条菜、开花菜、松苞菜、霉条菜及杂质等,其中青条菜、油条菜、开花菜、松苞菜比例≤4%,无霉条菜,杂质≤0.5%。青条菜、油条菜、开花菜、松苞菜、霉条菜图例见图 A.3。

6 包装、标识、储存和运输

6.1 包装

包装材料应符合 GB 4806.1、GB/T 6543 和 GB 9683 的规定。

6.2 标识

应符合 GB/T 191 和 GB 7718 的规定。地理标志产品标识还应符合 GB/T 17924 的规定。

6.3 储存和运输

应符合 GB 14881—2013 的规定。

附 录 A  
(资料性)  
脱水黄花菜参考图

A.1 直条菜

直条菜图例见图 A.1。



图 A.1 直条菜图例

A.2 冻干黄花菜

冻干黄花菜图例见图 A.2。



图 A.2 冻干黄花菜图例

A.3 缺陷菜

缺陷菜图例见图 A.3。



图 A.3 缺陷菜图例