

重 庆 市 地 方 标 准

DB50/T 1704—2024

桑叶芽加工技术规程

地方标准信息服务平台

2024—11—13 发布

2025—02—13 实施

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。

本文件由重庆市畜牧科学院提出。

本文件由重庆市农业农村委员会归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市畜牧科学院。

本文件主要起草人员：曾姚、周婵、吕金凤、王介平、马群忠、王小燕、黄钱。

地方标准信息服务平台

桑叶芽加工技术规程

1 范围

本文件规定了桑叶芽加工的原料要求、工具要求、生产要求和工艺流程等内容。
本文件适用于菜用桑叶芽加工。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 33320 食品包装材料和容器用胶粘剂

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑叶芽 mulberry bud

桑树的顶芽、侧芽和第1位～3位嫩叶。

4 原料要求

应选择无破损、无色斑、无虫害、无腐烂的新鲜桑叶芽。污染物应符合 GB 2762 的规定，农药残留应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

5 工具要求

盛装桑叶芽的器具应保持洁净。

6 生产要求

用水应符合 GB 5749 的规定，环境卫生应符合 GB 14881 的规定。

7 工艺流程

7.1 采摘

春季宜采顶芽、侧芽和第1位叶~3位叶；夏秋季宜采顶芽、侧芽和第1位叶~2位叶，采收间隔宜为20 d ~25 d。

宜采摘无雨（露）水桑叶芽，松装快运，平摊置于阴凉通风处。高温时段不宜采摘。

7.2 精选

宜去除破损、虫害、病害、萎蔫、黄化、异味、霉变、腐烂的桑叶芽和其他杂质异物。

7.3 清洗

宜清水冲洗1次~3次，阴凉处摊晾沥干。

7.4 漂烫

水与桑叶芽的质量比宜为5:1~7:1，96℃~100℃漂烫30 s~60 s。

7.5 冷却

漂烫后快速捞出，放入低于20℃冷水中漂洗2次，每次5 min~10 min。

7.6 脱水

冷却后的桑叶芽单层平铺摊晾或放入脱水设备，脱水至含水率80%~85%。

7.7 包装

真空密封包装。包装材料符合 GB 4806.1、GB/T 33320 的规定，产品标签符合 GB 7718 的规定。

7.8 储存

-16℃~-20℃储存不超过6个月。