

T/PYRA

团 体 标 准

T/PYRA 1—2024

重瓣红玫瑰花蕾加工技术规程

Technical code of practice for processin of buds of red multilayered rose

2024 — 10 — 11 发布

2024 — 11 — 11 实施

平阴县玫瑰产业协会 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

文件由平阴县特色产业发展中心提出。

本文件由平阴县玫瑰产业协会归口。

本文件起草单位：平阴县特色产业发展中心、平阴县综合检验检测中心、山东华玫生物科技有限公司、山东芳蕾玫瑰科技开发有限公司、济南紫金玫瑰股份有限公司、济南万丰玫瑰制品有限公司、济南天源玫瑰制品开发有限公司。

本文件主要起草人：郭锋、王哲、范玉鲁、解元、解哲、秦庆燕、雷胜明、于金宏、丁正奎、丁明明。

重瓣红玫瑰花蕾加工技术规程

1 范围

本文件规定了重瓣红玫瑰花蕾加工技术的原料要求、加工工艺与要求等内容。

本文件适用于重瓣红玫瑰[*Rosa rugosa* Thunb. f. *plena* (Regel) Byhouwer]花蕾的加工。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19696 地理标志产品 平阴玫瑰

GB/T 31123 固体食品包装用纸板

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰花蕾

原料应品质良好、新鲜、洁净，无异物、无褐变，无过夜花蕾，应符合GB/T 19696的规定。

4.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 生产工艺

宜选择以下工艺：

——原料接收→暂存→进料→烘烤（真空微波或光电微波）→检验→冷却→包装→入库；

——原料接收→暂存→进料→冻干→检验→包装→入库；

——原料接收→暂存→进料→烘干→检验→冷却→包装→入库。

4.3 花蕾暂存

4.3.1 入厂后暂时存放于干燥、常温、通风处，避免温度过高导致花蕾变质。

4.3.2 鲜花蕾暂存时间不宜超过 8 h，平铺厚度不超过 3 cm，鲜花蕾久置会褐变，应及时加工。

4.4 花蕾加工

4.4.1 真空微波加工

4.4.1.1 进料

称重，分装进料。上机烘烤每个托盘花蕾平铺厚度不超过5 cm。

4.4.1.2 烘烤

烘烤温度 $50^{\circ}\text{C}\sim 70^{\circ}\text{C}$ ，时长约200 min。花苞含水量低于10%时结束烘烤。

4.4.2 光电微波加工

4.4.2.1 工作前注意事项

应注意：

- 开机前物料准备状况；
- 查看循环水压；
- 电路是否正常、接地；
- 传送带是否有裂口，微波门是否关闭；
- 查看紫外线箱体内是否有残留物料、紫外线灯是否工作正常。

4.4.2.2 进料

根据花蕾的厚度和网带的速度随时加减参数。

4.4.2.3 烘烤

按进料的速度设置合适的微波功率。用手捏花托变硬，花苞含水量低于10%时结束烘烤。

4.4.3 冻干

真空冻干提取温度 $-30^{\circ}\text{C}\sim -80^{\circ}\text{C}$ ，时间18 h $\sim$ 22 h。花苞含水量低于10%时结束冻干。

4.4.4 烘干

烘干温度约为 $30^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ ，烘干时间一般为32 h。花苞含水量低于10%时结束烘干。

4.5 检验

抽样检验要求烘干后花蕾水分不大于10%。

4.6 冷却、包装、入库

待出炉的花蕾冷却至室温后方可进行包装入库，应符合 GB/T 31123 的规定。

5 加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。
