

ICS 67.020

CCS X 24

团 体 标 准

T/AHSF 002—2024

炒制香榧加工技术规程

Technical regulations of Stir-fried torreya (*Torreya grandis*) processing technology

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

安徽省林学会 发布

全国团体标准信息平台



ANHUI SHENG LIN XUE HUI

安徽省林学会

团体标准

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。

本文件由安徽农业大学提出。

本文件由安徽省林学会归口。

本文件起草单位：安徽农业大学、黄山区林业技术推广中心、黄山区现代农业技术合作推广服务中心、黄山巧明贡榧有限公司、安徽詹氏食品股份有限公司、安庆永发农林发展有限责任公司、湖北民族大学。

本文件主要起草人：李梅青、刘华、张海伟、宫笃昕、杨彬、汪长根、冯春、黄铖、陈梦凡、周子健、胡绍德、徐爽、汪巧明、徐杰、徐玉宏、陆文斌。



全国团体标准信息平台



ANHUI SHENG LIN XUE HUI

安徽省林学会

团体标准

炒制香榧加工技术规程

1 范围

本文件规定了炒制香榧加工技术，包括炒制香榧的术语和定义、原辅料要求、工艺流程、质量要求、检验规则、标签、贮存、运输等内容。

本文件适用于炒制香榧加工生产。

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 5461 食用盐

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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LY/T 1773 香榧

3 术语和定义

3.1

香榧籽 *torreya seeds*

成熟的香榧种子经脱蒲（脱除假种皮）、堆沤处理后的种籽。

4 原辅料要求

4.1 原料要求

通过晾晒将香榧籽含水量控制在 $\leq 13.5\%$ ，其余指标符合 LY/T 1773 标准中要求。

4.2 辅料要求

4.2.1 粗粒盐

即 GB/T 5461 中的日晒盐。

4.2.2 砂子

可使用 4mm~8mm 天然石英砂或经高温烧制的陶瓷实心砂。使用前，采用自来水清洗 2 遍~3 遍，晾干后备用。

4.2.3 水

应符合 GB 5749 中要求。

5 工艺流程

原料→分级→初炒→浸制→复炒→摊晾→包装

5.1 原料分级

晒干后的香榧籽使用自动筛选机，按表 1 大小分为大、中、小三级。

表 1 香榧籽分级标准

籽径 (mm)	分级		
	大籽	中籽	小籽
横径	14~16	12~13	10~11
纵径	28~33	25~27	23~24

5.2 初炒

按照如下步骤：

- 香榧籽炒制应确保炒制场地的地理位置、周边环境不会对食品加工造成污染。
- 炒制香榧籽可采用粗粒盐或砂子作为传热介质，香榧籽与传热介质按 1:1 重量比例混合。
- 开启炒货机，将温度设置 180℃~220℃，待达到所设温度时，将香榧籽与传热介质一同投入炒货机中，炒制约 10min~12min，至香榧籽剥壳后有水蒸气冒出时，即出锅。

5.3 浸制

按照如下步骤：

- 初炒结束后。
- 立即将香榧籽投入到浓度为 8.0% 的食用盐水中（若生产原味香榧籽则投入到清水中）。
- 水温 80℃，浸泡 2min~4min，捞出后沥干水分。

5.4 复炒

按照如下步骤：

- 先将炒货机的温度升至 200℃~240℃，将浸制沥干后的香榧籽投入炒货机中，炒制 8min~10min，炒干水分。
- 后加入相同重量的传热介质，继续炒制约 12min~14min，至种仁呈淡黄色。
- 随后降为小火，温度控制在 120℃~140℃，继续炒制约 5min~7min，至种仁颜色金黄，即可出锅。

5.5 摊晾

将复炒后的香榧籽自然铺平在干净容器中摊晾冷却至室温。

5.6 包装

- 密封包装，包装具有一定的防护性能。
- 包装材料清洁、无毒、无异味，封口严密，包装牢固且符合国家环保要求。
- 在包装内加入干燥剂或使用真空包装或充入氮气等惰性气体，延长炒制香榧的保质期。

6 质量要求

产品安全标准与质量通则应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定，感官质量要求见附表 A。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

出厂检验项目为感官要求。

7.1.2 型式检验

型式检验项目按照“6 质量要求”部分表2的所有项目指标，型式检验一般每半年进行一次，有下列情形之一者应进行型式检验：

- 产品停产6个月以上再生产；
- 国家质量监督机构或主管部门提出要求；
- 产品投产鉴定前；
- 工艺或原材料发生重大改变。

7.2 取样方法

随机取样法在成品仓库抽取样品，每批抽取 250g 作为检样。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验判定规则

按照以下步骤：

- a) 出厂检验项目应全部符合本文件，判定该批符合本文件。
- b) 所检项目中若有一项指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。
- c) 复检后仍不合格的，判定该批不符合本文件。

7.3.2 型式检验判定规则

按照以下步骤：

- a) 型式检验项目全部符合本文件，判定型式检验符合本文件。
- b) 型式检验中若有一项指标不符合标准规定时，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定本批产品是否合格。
- c) 复检后仍不合格的，判定该批不符合文件。

8 标签

预包装产品的标签符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定，并标明等级、产地及食用方法。散装销售的产品应有同批次的产品质量合格证书。

9 贮存

产品贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、防蝇、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。产品应堆放在垫板上且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，中间留有通道，堆放高度以不倒塌、不会压坏外包装及产品为限。

10 运输

运输工具清洁、干燥、无异味、无污染。运输过程中注意防潮、防晒、防雨，不能与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运，装卸时小心轻放。



附表 A

炒制香榧感官要求

项目	特级	一级	二级
去衣难易度	容易搓除，且能完全脱除	稍用力搓才能脱除，有少量残留	用较大力搓才能脱除，残留较多
色泽	呈金黄色，色泽均匀	呈黄色，色泽基本均匀	呈淡黄色，色泽不均匀
香气	香气浓郁，有典型的香榧炒香味	香气较浓，有明显的香榧炒香味	香气较淡，略有香榧炒香味
风味	咀嚼时有浓郁的香榧香气与滋味	咀嚼时有一定的香榧香气与滋味	咀嚼时仅有少量的香榧香气与滋味
口感	酥脆，容易咬断，软硬适中	较酥脆，容易咬断，略软或略硬	不酥脆，不容易咬断，过软或过硬
出仁率 (%)	≥60	55~60	50~55

注：出仁率：按四分法取1000g(±5g)的样品，逐一破壳取仁后，称取果仁质量，按公式计算出出仁率。

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100\%$$
 式中：X-出仁率，%； m_1 -香榧仁重量，g；m-样品重量，g。