

T/JAASS

江苏省农学会团体标准

T/JAASS 166—2025

绿豆全粉生产技术规程

Technical code of practice for whole mung bean flour

2025 - 04 - 29 发布

2025 - 05 - 29 实施

江苏省农学会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 生产环境	1
5 生产流程	1
6 记录	2

全国团体标准信息平台

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。

本文件由江苏省农学会提出并归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、江苏省农业技术推广总站、柠萌新零售（南京）有限公司、江苏瑞牧生物科技有限公司。

本文件主要起草人：李莹、陈新、滕聪、柴智、袁星星、许璐靖、黄午阳、冯进、虞利俊、陆怡霏、马恺扬、胡昕迪、管跃、崔莉、徐雯、汪军、刘龙成。

绿豆全粉生产技术规程

1 范围

本文件规定了绿豆全粉的加工环境、生产流程、记录的要求。
本文件适用于绿豆全粉的生产。

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定
- 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 10462 绿豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14891.8 辐照豆类、谷类及其制品卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绿豆全粉 whole mung bean flour

以绿豆为原料，经过去杂清洗、干燥、粉碎、包装、杀菌等工艺制成的，绿豆皮与绿豆仁相对比例与天然完整绿豆一样的粉状制品。

4 生产环境

生产场所的选址、厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生条件和管理应符合GB 14881规定。

5 生产流程

5.1 原料筛选

新鲜、色泽正常，无霉变、无病斑、无严重机械伤，籽粒饱满，纯粮率 $\geq 97\%$ ，应符合GB 2762、GB 2763、GB 10462的要求。

5.2 去杂清洗

将验收合格的绿豆籽粒用净水充分浸泡，在不高于30℃条件下清洗30 min~60 min，去除原料表面杂质，最后用净水冲洗一遍，用水应符合GB 5749的要求。

5.3 干燥

将去杂清洗后的绿豆沥干水分，无明显水滴后放入干燥箱中，干燥温度40℃~85℃，堆积厚度5mm~7mm，干燥时间2h~6h，中间翻转2次~4次，控制水分含量≤13.5%，水分含量应符合GB 10462的要求。

5.4 粉碎

将干燥后的绿豆用粉碎机粉碎成粉，根据粒度要求进行粉筛，粒度75 μm~550 μm。

5.5 包装

粉碎后的产品进行密封包装，包装材料应符合GB 7718、GB 9683的要求。在标签上进行喷码，字迹要清晰易认，不得模糊。

5.6 杀菌

包装后的绿豆全粉应进行辐照灭菌，照射量为0.1 kGy~0.2 kGy，符合GB 14891.8的要求。

5.7 检验

每批产品在生产过程中，应对菌落总数、霉菌、大肠菌群指标进行检验，菌落总数的检测应符合GB 4789.2的要求、霉菌的检测应符合GB 4789.16的要求、大肠菌群的检测应符合GB 4789.3的要求。

5.8 装箱

纸箱包装应符合GB/T 6543的规定，并附有包装性能单。

5.9 贮存

贮存时，应放于阴凉、通风、清洁、干燥处，最好冷库。不得露天堆放，不得与有毒、有异味、易污染、潮湿的物品同仓存放。产品按等级规格分别储存。堆码时产品要离墙壁30cm~35cm，离库顶50cm~55cm，垫仓板高度要求10cm~13cm，不得倒放，限高8层~10层。

6 记录

对绿豆全粉生产全过程进行记录，应记录并保存进出库产品的名称、规格、批次、生产日期、数量、质量、包装情况、贮存，档案保存2年。
