

团 体 标 准

T/XJY 0064—2025

香芋速冻加工技术规程

Code of practice for the processing of quick-frozen taro

(报批稿)

2025 - 06 - 18 发布

2025 - 06 - 18 实施

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 生产条件	1
5 加工工艺	1
5.1 工艺流程	1
5.2 分级	1
5.3 清洗	2
5.4 去皮	2
5.5 二次清洗	2
5.6 去除表面水	2
5.7 切分	2
5.8 分选	2
5.9 速冻	2
5.10 标识与包装	2
6 检验	2
7 贮存	3
8 质量控制	3
8.1 适期采收	3
8.2 原料信息入档	3
8.3 产地预冷	3
8.4 原料要求	3
9 档案管理	3
附录 A (资料性) 加工档案	4

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。

本文件由湖南省蔬菜产业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：湖南省农产品加工与质量安全研究所、湖南省舜溪农业发展公司、湖南省五香食品有限责任公司、湖南蔬益园食品有限公司、湖南嘉诚农业科技有限公司。

本文件主要起草人：程小梅、韩晓磊、李瑞、朱向荣、丁胜华、欧阳婕、胡卫波、李子连、何容、张四玲、刘杰。

全国团体标准信息平台

香芋速冻加工技术规程

1 范围

本文件规定了香芋速冻的生产条件、加工工艺、净含量、标识与包装、检验、贮存、质量控制和档案管理。

本文件适用于湘南供粤港澳蔬菜香芋速冻产品的生产。

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 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 5749 食品安全国家标准 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 31273 食品安全国家标准 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SN/T 4529.2 供港食品全程RFID溯源规程 第2部分：蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

湘南供粤港澳蔬菜 vegetables produced in southern Hunan and supplied to Guangdong, Hong Kong, and Macao

在湘南地区（永州市、郴州市、衡阳市）生产、在粤港澳地区销售的蔬菜和蔬菜制品。

3.2 香芋速冻 quick-frozen taro

以新鲜香芋为原料，在清洁环境经分选、清洗、去皮、修整、切分、二次清洗、去除表面水等处理，使香芋迅速通过最大冰晶区域，热中心温度达到 -18°C 以下的冻结过程，密封包装后于 -18°C 冷冻保存。

4 生产条件

加工企业的生产厂房、车间、设施、生产设备、卫生控制等应符合GB14881的规定。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

分级→清洗→去皮→二次清洗→去除表面水→切分→分选→速冻→包装→检验→贮存。

5.2 分级

香芋分选在田间地头完成。小于750 g为小果，750 g ~1250 g为中果，大于1250 g为大果。

5.3 清洗

将分选后的香芋用毛滚机400 r/min清洗1 min ~2 min，洗净香芋表面灰尘、泥土和杂质。

5.4 去皮

将清洗后的香芋置于脱皮机中60 r/min震荡3 min ~5 min去皮，也可选择人工削皮，削到香芋内层白色为宜。

5.5 二次清洗

去皮后的香芋进行二次清洗，洗净香芋表面杂质，清洗用水应符合GB 5749的规定。

5.6 去除表面水

通过沥干、风干、甩干等工序去除表面水，确保香芋表面无明显水珠，并剔除有明显裂痕、黑斑的香芋。

5.7 切分

将分级后的香芋采用切片（厚度1.0 cm，直径4 cm~7 cm/7 cm~12 cm）、切块（1.8 cm*2.0 cm、2.0 cm*2.0 cm）、切丁（0.6 mm*0.6 mm）、切条（直径1.0 cm/1.8 cm）等进行切分处理或按照客户需求定制，宜采用薄形，刀刃锋利的食用级不锈钢刀具，切分使用的刀具应定时消毒杀菌。

5.8 分选

香芋切分后按中间、两头、边角料等不同部位或形状进行分选。

5.9 速冻

分选后的香芋在-30 °C ~-45 °C速冻库速冻8 h ~12 h。

5.10 标识与包装

5.10.1 标识

产品标识应符合GB7718相关规定，外包装箱上应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、保质期、净含量和适宜贮运温度等。

5.10.2 净含量

定量包装净含量应符合JJF 1070要求。

5.10.3 内包装

应在温度可控的环境中进行，保持0 °C~5 °C低温，将速冻后的香芋放入包装袋中。香芋速冻产品要求封口严密端正，内包装材料应选用食品级、透气性低、耐低温、卫生无污染。内包装材料应符合GB4806.1对食品接触材料及制品通用安全要求的规定；聚乙烯、聚氯乙烯包装材料应符合GB4806.7要求。

5.10.4 外包装

产品按同一规格进行包装，包装内产品应码放整齐。外包装为瓦楞纸箱，表面涂防潮油，保持良好防潮性能，应符合GB/T 6543的相关规定。

6 检验

香芋速冻产品每批次出厂前应对该批产品进行出厂检验，检验项目包括感官要求、包装、标识、标签；应按批次进行留样，样品应冷藏保存在专门区域，保存期限应超过保质期后24 h，应符合GB/T 31273的规定。

7 贮存

香芋速冻产品应立即置于专用冷库中保存，温度通常为 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，波动不应超过 $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；贮存时间 ≤ 24 个月，应符合GB31646的规定。

8 质量控制

8.1 适期采收

在香芋达到商品成熟期后适时采收，选择晴天的午前进行采收，轻拿轻放，防止机械损伤。

8.2 原料信息入档

加强对香芋原料供应商的管理和评估。应录入原料名称、产地、收获时间、批次、负责人、联系方式、检测结果等信息。

8.3 产地预冷

采收后应去掉泥沙、杂草、不可食用的根和叶等，立即进行产地预冷，冷却温度控制在 $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ 左右。

8.4 原料要求

香芋原料应符合GB2762和GB2763的规定。

9 档案管理

应建立香芋速冻加工档案，包括但不限于原料档案管理和生产档案管理。原料档案管理应包括原料名称、产地、收获时间、批次、负责人、联系方式、检测结果等信息管理；生产档案管理包括生产质量监督人员信息、质量控制培训、环境、用水、设备与原料等检测报告、质量监督记录、温度控制记录等。香芋速冻加工档案管理应符合SN/T 4529.2标准的要求，原料和生产档案记录见表A.1，原始记录应保存2年以上。

附录 A
(资料性)
加工档案

表 A.1 香芋速冻加工档案

原料档案记录			
原料名称		原料产地	
收获时间		批次	
质量检测结果			
记录人		联系方式	
负责人		联系方式	
生产加工档案记录			
生产用水		生产环境温度	
设备运行情况		质量控制培训	
包装数量		包装方法	
包装时间		生产批号	
质量监督人		联系方式	
技术负责人		联系方式	
记录人		联系方式	
贮存记录			
库房地点		入库时间	
入库量		贮存温度	
入库人		联系方式	
出库时间		出库量	
库管员		联系方式	