

# T/SDYY

团 体 标 准

T/SDYY 256—2026

## 脱水姜片加工技术规程

Processing technical regulation of dehydrated ginger slices

2026 - 02 - 13 发布

2026 - 03 - 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。

本文件由山东园艺学会提出并归口。

本文件起草单位：山东农业大学、山东省斧创农业集团有限公司。

本文件主要起草人：徐康、郭萌萌、孙大勇、吕尧、寇文帅、徐坤。

# 脱水姜片加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了脱水姜片的术语和定义、原辅料要求、生产卫生要求、设备设施要求、加工技术、质量要求、包装、标识、储存和运输。

本文件适用于以鲜姜为原料通过自然晾晒、热风干燥或真空冷冻干燥等脱水技术制备的姜片。

## 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 食品接触用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 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 4806.13	食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 191	包装储运图形符号标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 12729.2	香辛料和调味品取样方法
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB/T 22293	姜及其油树脂 主要刺激成分测定 HPLC 法
GB/T 30383	生姜
NY/T 1073	脱水姜片和姜粉
NY/T 1081	脱水蔬菜原料通用技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 脱水姜片 dehydrated ginger slices

以新鲜生姜为原料，经拣选、清洗、切片后，采用自然晾晒、热风干燥或真空冷冻干燥等工艺制成的干制品。

### 3.2

#### 姜辣素 gingerol

姜辣素是生姜中具有辣味物质的总称，主要成分为姜酚、姜醇等化合物。

## 4 基本要求

### 4.1 生姜

应符合 GB/T 30383 和 NY/T 1081 的规定。

### 4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

### 4.3 生产环境

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 4.4 设备设施

所有与生姜接触的材料及制品应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 和 GB 4806.9 的规定。

## 5 技术要求

### 5.1 工艺流程

原料拣选→清洗→沥干→切片→脱水→检验→分级→金属探测→计量包装→抽检→储存运输

### 5.2 工艺要求

#### 5.2.1 原料拣选

生姜原料需符合相应加工工艺对品种和大小的要求，具有正常的生姜特有风味与色泽；外观整齐，无外来杂物、无病虫害、无腐烂、无机械损伤、无冻害。质量应符合 GB 2762、GB 2763 和 NY/T 1081

的相关规定。

### 5.2.2 清洗

采用流动水等方式清洗生姜表面的泥土、灰尘、污渍，直至生姜表面洁净、无可见外来异物；清洗用水应符合 GB 5749 的要求。

### 5.2.3 沥干

用滤框或振动筛沥除表面水分，设备材质应符合 GB/T 14881 的规定。

### 5.2.4 切片

采用切片机将生姜切分成 1 mm~3 mm 厚度的薄片。

### 5.2.5 脱水

根据工艺设计需求，选择自然晾晒、热风干燥或真空冷冻干燥等方法除去生姜中的水分。

- (1) 采用自然晾晒时，姜片需置于阳光下，自然温度 $\geq 30\text{ }^{\circ}\text{C}$ 为宜；
- (2) 热风干燥温度宜控制在  $50\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，装载量控制在  $0.2\text{ g/cm}^2\sim 0.3\text{ g/cm}^2$ ；
- (3) 真空冷冻干燥温度宜控制在  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、压力  $1.33\text{ Pa}\sim 13.3\text{ Pa}$  之间。

不同干燥方法，根据干燥温度和脱水效率确定干燥时间。

### 5.2.6 检验

干燥结束时脱水姜片的含水量 $\leq 8.0\%$ 。水分含量按 GB 5009.3 规定方法测试。

### 5.2.7 分级

按照尺寸、色泽、姜辣素含量等指标对生姜片进行分级。姜辣素含量参考方法 GB/T 22293。

表 1 脱水姜片等级划分

等级	感官特性	姜辣素含量
特级	自然皱缩，淡黄色，外观一致，大小均匀。	$\geq 1.5\%$
一级	自然皱缩，淡黄色，外观较一致，大小较均匀。	$1.0\% < X < 1.5\%$
二级	自然皱缩，淡黄色，允许颜色略有深浅不均、存在少量碎片。	$0.5\% < X \leq 1.0\%$

注：X 代表姜辣素含量实测值。

#### 5.2.8 金属探测

使用金属探测设备检测脱水姜片可能夹杂的金属异物并去除。

#### 5.2.9 计量包装

包装标签应符合 GB 7718 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。内包装材料应符合 GB 4806.13 和 GB/T 21302 的规定。瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的标准。

#### 5.2.10 抽检

取样方法按照 GB/T 12729.2 执行。

#### 5.2.11 储存运输

符合 GB 14881 和 NY/T 1073 的规定要求。

### 6 记录

按照 GB 14881 中的规定进行记录和文件管理。