

湖南省食品科学技术学会文件

湘食学字[2026]第 003 号

湖南省食品科学技术学会关于发布《猕猴桃原浆加工技术规程》等 6 项团体标准的公告

各有关单位：

依据《团体标准管理规定》、《湖南省食品科学技术学会团体标准管理办法》的规定，经立项、起草及公开征求意见，由来自湖南省卫生健康委、湖南省产商品质量检验研究院、湖南农业大学、长沙理工大学、湖南省农产品加工与质量安全研究所等单位专家组成的专家评审会审查通过，湖南省食品科学技术学会现批准发布《猕猴桃原浆加工技术规程》、《微酸性电解水预处理葡萄干加工技术规程》、《平江酱干酸浆法加工技术规程》、《调味面制品用辣椒粉加工技术规程》、《清洁标签调味面制品技术规范》、《食品加工用大豆采后处

理技术规程》6 项团体标准，自 2026 年 9 月 1 日实施。现予以公告。

标准编号和名称如下：

序号	标准名称	标准编号
1	猕猴桃原浆加工技术规程	T/HNSKJX 009—2026
2	微酸性电解水预处理葡萄干加工技术规程	T/HNSKJX 010—2026
3	平江酱干酸浆法加工技术规程	T/HNSKJX 011—2026
4	调味面制品用辣椒粉加工技术规程	T/HNSKJX 012—2026
5	清洁标签调味面制品技术规范	T/HNSKJX 013—2026
6	食品加工用大豆采后处理技术规程	T/HNSKJX 014—2026

湖南省食品科学技术学会

2026 年 8 月 31 日

