

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB 00x—2020

从化糯米糍荔枝干加工技术规程

Processing Technical Regulations of Dried Nuomici Litchi of Conghua

（征求意见稿）

（本稿完成日期 2020 年 10 月 30 日）

xx—xx—xx发布

xx—xx—xx实施

广东省农业标准化协会 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由广东省农业标准化协会提出并归口。

本标准主要起草单位：广州市从化区农业技术推广中心、华南农业大学食品学院、广东省农业科学院植物保护研究所、广州市从化华隆果菜保鲜有限公司、广州市佳荔干鲜果食品有限公司

本标准主要起草人：胡卓炎、孙海滨、王思威、欧阳建忠、孔文辉、刘锐波、常虹、王潇楠、潘建君、徐荣波、何俊杰

从化糯米糍荔枝干加工技术规程

1. 范围

本标准规定了从化糯米糍荔枝干加工技术规程的术语和定义、要求、标签与包装、储存与运输、召回。

本标准适用于以新鲜从化糯米糍荔枝为原料，经剪枝和分选后，采用干燥工艺（热风干燥或热泵干燥，但不局限于热风干燥或热泵干燥），未经糖渍处理，不添加食品添加剂制得荔枝干的生产加工。

2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌落测定

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 β 型溶血性链球菌检验

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 16325 干果食品卫生标准

GB/T 29891 荔枝、龙眼干燥设备 技术条件

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 1041 绿色食品 干果

NY/T 512 荔枝

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

国家食品药品监督管理总局令 2015 年第 12 号 食品召回管理制度

3. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

从化糯米糍荔枝干 dried nuomici litchi of Conghua

以新鲜从化糯米糍荔枝为原料，经干燥工艺，未经糖渍处理，不添加食品添加剂制得的产品。

3.2

热风干燥 hot air drying

强制热空气通过物料的干燥。

3.3

热泵干燥 heat pump drying

将一定量的低温热能通过热泵系统使之得到较高温度的热能用以蒸发物料水分的干燥。

4. 要求

4.1 原料

鲜荔枝卫生标准符合 NY/T515 中的规定，运输和储藏应符合 NY/T515 中的规定。

4.2 生产环境

荔枝干加工企业卫生规范应符合 GB 14881 的规定，生产设备与器具应符合 GB/T 29891 的规定。

4.3 加工工艺

4.3.1 剪枝

用枝剪从枝条上剪果，以免果壳破裂。

4.3.2 分选

应符合 NY/T515 中的规定。

4.3.3 干燥

4.3.3.1 热风干燥

将鲜荔枝装入不锈钢筛盘，摊放厚度为 5 cm~10 cm，推入热风干燥箱。

a) 第一阶段：

- 1) 升温：迅速升温至 80℃~90℃，保持 4 h~6 h，使果实表面水分尽可能地快速蒸发，同时要注意防止表面过早硬化阻碍水分向外迁移。
- 2) 恒温：温度控制在 65℃~75℃，保持 8 h~12 h，该阶段使果实含水量从原始水分降至 55%~60%。

b) 第二阶段：

- 1) 恒温：温度控制在 65℃~75℃，保持 12 h~16 h，该阶段使果实含水量降至 35%~40%。
- 2) 回软：将干燥处理后的果实堆放在洁净的空间（室）内，回软时间为 2 d~3 d。（或将半干物料放入冷藏库（3~5℃）中间贮藏 1 周或更长时间）。

c) 第三阶段：

温度控制在 65℃~75℃，保持 10 h~15 h，使成品的含水量符合 GB 16325 中的规定，含水量降至≤25%。

4.3.3.2 热泵干燥

将鲜荔枝装入不锈钢筛盘，摊放厚度为 5 cm~10 cm，推入热风干燥箱。

a) 第一阶段：

- 1) 恒温：温度控制在 55℃~65℃，保持 8 h~12 h，该阶段使果实含水量从原始水分降至 65%~70%。
- 2) 回软：将每层物料均匀翻转铺好，回软时间为 8 h~12 h。

b) 第二阶段：

- 1) 恒温：温度控制在 55℃~65℃，保持 8 h~12 h，该阶段使果实含水量降至 45%~50%。
- 2) 回软：将每层物料均匀翻转铺好，回软时间为 8 h~12 h。

c) 第三阶段：

- 1) 恒温：温度控制在 55℃~65℃，保持 8 h~12 h，该阶段使果实含水量降至 30%~35%。
- 2) 回软：将每层物料均匀翻转铺好，回软时间为 8 h~12 h。（或将半干物料放入冷藏库（3~5℃）中间贮藏 1 周或更长时间。）

d) 第四阶段：

温度控制在 55℃~65℃，保持 5 h~8 h，使成品的含水量符合 GB 16325 中的规定，含水量降至≤25%。

4.4 荔枝干质量要求

4.4.1 感官指标

按照 NY/T 1041 中的规定。

4.4.2 理化指标

按照 GB 16325 中的规定。

4.4.3 重金属指标

按照 GB 2762 中的规定。

4.4.4 微生物指标

按照 NY/T 1041 中的规定。

5. 标签与包装

5.1 标签

标签标识应符合 GB 7718 的规定，包装储运标识应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

5.2 包装

应采用真空密封、防潮包装，能保证产品品质；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应符合食品包装材料卫生标准的要求；净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定。

6. 运输和贮存

6.1 运输

1.1.1 运输时轻装、轻卸，避免机械损伤。

1.1.2 运输工具要清洁、卫生、无污染物。

1.1.3 应有防晒、防雨设施、不应裸露运输。

1.1.4 不应与有毒、有害、有异味物品仪器混运。

6.2 贮存

产品应在避光、阴凉、清洁、干燥、防潮、无异味处贮存。

7 召回

问题产品应按照国家食品药品监督管理总局令 2015 年第 12 号的规定执行。
