

ICS 67.080.20
X 26

团 体 标 准

T/NTRPTA 0XX—2020

香葱热风干制技术规程

Technical Regulation on Processing of Hot Air-dried Broccoli

2020-xx-xx 发布

2020xx-xx 实施

南通市农村专业技术协会 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2020 给出的规则编写。

本标准由江苏省农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准由江苏省农业科学院农产品加工研究所、兴化市联富食品有限公司、国家蔬菜加工技术研发分中心、江苏省农产品加工工程技术研究中心起草。

本标准主要起草人：刘春泉、李大婧、肖亚冬、徐亚元、魏秋羽、宋江峰、刘庆峥、陈洪虎。

香葱热风干制技术规程

1 范围

本标准规定了香葱热风干制生产的原料要求、生产环境、生产过程、包装标识、金属检测、贮存和记录。

本标准适用于以新鲜香葱为原料，经清洗、修整、切分、风选、漂烫、冷却、甩水、糖渍、热风干燥等工序生产香葱干制品。

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 1886.2 食品添加剂碳酸氢钠

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5461 食用盐

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20880 食用葡萄糖

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB 25595 食品安全国家标准 乳糖

NY/T 714 脱水蔬菜通用技术条件

NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范

3 原料

3.1 原料要求

香葱原料应符合GB 14881中7.2 的相关规定。应符合NY/T 714和 NY/T 1081的相关规定。

3.2 感官要求

选用新鲜具有固有色泽相近或一致的香葱，无杂质、无病虫害、无腐烂霉变，应符合NY/T 1081的相关规定，并符合食品安全标准有关规定。

4 生产环境

4.1 厂房与车间

应符合 GB 14881 中 4 的相关规定。厂房面积和空间应与生产能力相适应，便于设备安装、清洁消毒、物料存储及人员操作。

4.2 设施与设备

应符合 GB 14881 中 5 的相关规定。生产设备主要是前处理和热风干燥设备。

4.3 卫生要求

应符合 GB 14881 中 6 的相关规定。建立健全卫生管理制度，加强产品生产人员的健康和卫生管理，做好虫害控制和废物处置工作。

5 生产过程

5.1 挑拣、清洗

挑拣符合原料要求的香葱，去根、枯黄叶片后放入不锈钢清洗机中用流动水清洗，去除表面异物。不锈钢清洗机应符合 GB 4806.9 的规定，清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 修整、切分

将清洗好的香葱沥干水按照客商要求，用切菜机切分成 3 mm~8 mm 不同规格的段，随即用风选机将茎、叶分离。

5.3 热风干燥

香葱茎叶切分后立即进行热风干燥，干燥分二阶段。第一阶段为自动翻转连续式温度递减干燥，高温区温度 110℃-90℃、时间 0.5h，中温区温度 90℃-80℃、时间 0.5h，低温区温度 80℃-70℃、时间 0.5h；第二阶段为箱式人工翻动干燥、温度 70℃-65℃，干燥时间 1.3 h-1.8h，至水分含量 6%-8%。物料完成第一阶段烘制后需过振动筛分级，第二阶段按级烘制并调节烘制温度。水分测定按 GB 5009.3 的规定执行。

6 包装、标识

6.1 内包装

干燥后的香葱制品按标签标示净含量进行称重、装袋。内包装材料选用透气性低、食品级包装袋，应符合 GB 9683 和 GB/T 21302 的规定。

6.2 外包装

采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 标识

应符合 GB 7718 的规定。

7 金属检测

7.1 预备检测

金属检测前应用直径1.5 mm的铁、非铁和2.0 mm的不锈钢标样测试金属检测仪的敏感度，确认检测仪正常后，方可检测。

7.2 金属检测

检测时产品箱先通过金属检测仪，然后翻转180°，再次通过另一金属检测仪。

8 贮存

产品贮存于环境温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 、空气相对湿度 $\leq 70\%$ 、避光、阴凉的食品专用仓库，不得与有毒、有害、有异味物品混贮。

9 记录

按 GB 14881 的规定执行。
