|  |  |
| --- | --- |
| ICS 67.020 |  |
| CCS B 05 |  |

南充市茧丝绸协会团体标准

T/NCJSC 02—2021

食用桑叶粉加工技术规程

2021 - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

南充市茧丝绸协会  发布

目次

[前言 III](#_Toc77322864)

[1 范围 1](#_Toc77322865)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc77322866)

[3 术语和定义 1](#_Toc77322867)

[4 加工要求 1](#_Toc77322868)

[4.1 场地要求 1](#_Toc77322869)

[4.2 原料要求 1](#_Toc77322870)

[5 加工工艺 1](#_Toc77322871)

[5.1 工艺流程 2](#_Toc77322872)

[5.2 设备 2](#_Toc77322873)

[5.3 工艺技术 2](#_Toc77322874)

[6 成品出厂检验 2](#_Toc77322875)

[6.1 成品出厂检验指标要求 2](#_Toc77322876)

[6.2 成品出厂检验方法 2](#_Toc77322877)

[7 标志、标签、包装和贮存 3](#_Toc77322878)

[7.1 标志、标签 3](#_Toc77322879)

[7.2 包装 3](#_Toc77322880)

[7.3 贮存 3](#_Toc77322881)

[8 记录 3](#_Toc77322882)

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。

本文件由南充市茧丝绸协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：××××、××××。

本文件主要起草人：××××、××××。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

1. 本次为首次发布。

食用桑叶粉加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了食用桑叶粉加工的术语和定义、加工要求、加工工艺、成品出厂检验、标志、标签、包装和贮存、记录等。

本文件适用于南充市茧丝绸协会成员单位食用桑叶粉的加工。

* 1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 3095 环境空气质量标准

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 食品企业通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 加工要求
     1. 场地要求
        1. 大气环境应符合GB 3095中规定的三级标准要求。
        2. 加工用水应符合GB 5749的要求。
        3. 加工卫生应符合GB 14881的要求。
     2. 原料要求

桑叶原料应无虫孔、无病斑、无褐斑、无杂质，符合GB 2762、GB 2763的规定。

* 1. 加工工艺
     1. 设备

切条机，鼓风机或电风扇，茶叶杀青设备，烘干设备，粉碎设备，干燥设备，筛分设备等。

* + 1. 工艺流程

桑叶清洗→沥水→摊青→杀青→初烘→揉搓→烘干→粉碎→筛分→调配→包装→成品

* + 1. 工艺技术
       1. 桑叶清洗

新鲜桑叶验收后在干净清水中冲洗1遍～2遍。

* + - 1. 沥水

清洗后的桑叶摊放于干净的筛网上沥干水。

* + - 1. 沥干

沥过水的桑叶均匀摊放于干净的竹帘或竹筛上，厚度为2 cm～3 cm，时间为60 min～90 min，并用鼓风机或电风扇吹干叶片表面水分。当叶片含水量为65％～70％，以手握叶片柔软，青草气消散，透出清香时为适度。

* + - 1. 杀青

杀青温度为320 ℃～380 ℃，时间为90 s。

* + - 1. 初烘

用烘干设备对杀青叶进行烘干，温度为110 ℃，时间为10 min，以叶脉叶柄柔软，叶片失水干燥为度。

* + - 1. 揉搓

揉搓分离出叶柄叶脉：用揉练机揉搓，叶片被揉成细碎片并与叶柄叶脉分离。拣除成团状的叶柄叶脉。

* + - 1. 烘干

用烘干机将碎叶片烘干，其温度为105 ℃～80 ℃，时间为8 min～12 min。

* + - 1. 快速冷却

用冷却机快速冷却至温度为15 ℃，时间为25 s。

* + - 1. 粉碎

用筛孔200目或300目的除尘式粉碎机将烘干的碎片粉碎成粉。

* + - 1. 精制
         1. 筛分成粗细不同的等位。
         2. 覆火：干燥不够时再干燥一次。
  1. 成品出厂检验
     1. 成品出厂检验指标要求
        1. 外观要求：应洁净、无异物、无异气味、无霉变。不得添加香精、色素等食品添加剂。
        2. 净含量应符合JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则。
        3. 污染物限量应符合GB 2762的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。
        4. 感官指标：应符合表1的要求。
     2. 成品出厂检验方法
        1. 外观和感观检验方法：由经技术培训的检验员目光评判。
        2. 净含量检验方法：按JJF 1070定量包装商品净含量计量检验规则的方法检验。

1. 桑叶粉感官指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 外观 | 呈青绿色、翠绿色粉末状，无劣变、霉变，无杂质。 |
| 滋味 | 鲜醇爽口 |
| 香气 | 桑叶的清香味和烘焙香味，香味协调。 |
| 其他要求 | 无霉变，无劣变，无污染，无异味。 |

* 1. 标志、标签、包装和贮存
     1. 标志、标签

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。标签应符合GB 7718的规定。

* + 1. 包装

接触桑叶茶的包装材料应符合相应的卫生要求，应清洁、干燥、无异味、无毒、宜气密性良好。

* + 1. 贮存

应贮存于清洁、干燥、无异味的专用仓库内，产品堆放应离地离墙20 cm以上。仓库周围应无异气味。宜冷藏。

* 1. 记录
     1. 应建立记录制度。有效记录原料采购、加工、储存、运输、入库、出库、检验和销售等各个环节活动，以证实所有的操作符合相应的要求，实现可追溯性。
     2. 记录应至少保留两年。

