|  |  |
| --- | --- |
| ICS 67.080 20 |  |
| CCS X 26 |  |

南充市茧丝绸协会团体标准

T/NCJSC 01—2021

脱水桑叶菜加工技术规程

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](#_Toc79503223)

[1 范围 1](#_Toc79503224)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc79503225)

[3 术语和定义 1](#_Toc79503226)

[4 加工要求 1](#_Toc79503229)

[4.1 场地要求 1](#_Toc79503230)

[4.2 设备要求 1](#_Toc79503231)

[5 加工工艺 2](#_Toc79503232)

[5.1 工艺流程 2](#_Toc79503233)

[5.2 加工技术 2](#_Toc79503234)

[5.3 分检计量 2](#_Toc79503235)

[5.4 包装 2](#_Toc79503236)

[6 检验规则 3](#_Toc79503237)

[6.1 检验指标要求 3](#_Toc79503238)

[6.2 感官指标 3](#_Toc79503239)

[6.3 理化指标 3](#_Toc79503240)

[6.4 卫生指标 3](#_Toc79503241)

[7 标志、标签 3](#_Toc79503242)

[8 包装、运输和贮存 3](#_Toc79503243)

[8.1 包装 3](#_Toc79503244)

[8.2 运输 3](#_Toc79503245)

[8.3 贮存 3](#_Toc79503246)

[9 记录 3](#_Toc79503247)

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。

脱水桑叶菜加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了脱水桑叶菜加工的术语和定义、加工要求、加工工艺、检验规则，标志、标签，包装、运输和贮存、记录。

本文件适用于南充市茧丝绸协会成员单位脱水桑叶菜的加工。

* 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 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

NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类

NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。



脱水桑叶菜 dehydrated mulberry leaf vegetable

以桑叶为原料，经洗刷、清洗、切型、漂烫或不漂烫等预处理,采用热风干燥或低温冷冻干燥等工艺制成的蔬菜制品。

* 1. 加工要求
     1. 场地要求
        1. 大气环境应符合GB 3095的要求。
        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. 设备要求
        1. 直接接触桑叶的加工器具应使用不锈钢材料制造。
        2. 加工机械应定期消毒、杀菌处理。
  2. 加工工艺
     1. 工艺流程

原料→桑叶清洗→切分成型→烫漂→冷却→沥干→干燥→分检计量→包装。

* + 1. 加工技术
       1. 原料

脱水桑叶菜类的原料应符合NY/T 1081的要求。

* + - 1. 桑叶清洗

新鲜桑叶在干净清水中冲洗1遍～2遍，冲洗掉泥土及其他杂质。

* + - 1. 切分成型

将桑叶切分成一定的形状。

* + - 1. 烫漂

烫漂水温控制在55 ℃～60 ℃，烫漂时间为1 min左右。

* + - 1. 冷却

将烫煮后的新鲜桑叶浸入冷却槽内的冷却水中，冷却水温控制在20 ℃左右，每半小时确认一次冷却水温度。

* + - 1. 沥干

冷却后，为缩短干燥时间，可用离心机甩水，也可用简易手工方法压沥，待水沥尽。

* + - 1. 干燥
         1. 热风干燥

将沥干后的桑叶在65 ℃左右温度下经6 h左右干燥，干燥后自然冷却。

* + - * 1. 真空冷冻干燥

沥干后的桑叶快速急冻，冻结温度一般在-30 ℃以下，预冻后的桑叶放入真空冷冻干燥设备进行干燥。

* + 1. 分检计量

干燥后的产品应立即分检，剔除杂质，并按包装要求准确称量，入袋待封口。

* + 1. 包装

脱水桑叶菜经检验达到食品卫生要求，即可分装在包装袋内，并进行密封、装箱。

* 1. 检验规则
     1. 检验指标要求
        1. 外观要求：应洁净、无异物、无异味、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。
     2. 感官指标

感官指标应符合NY/T 960的规定。

* + 1. 理化指标

理化指标应符合NY/T 960的规定。

* + 1. 卫生指标

卫生指标应符合NY/T 960的规定。

* 1. 标志、标签

标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718的规定。

* 1. 包装、运输和贮存
     1. 包装

包装材料应符合食品卫生要求,防潮,无污染。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、

有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

* + 1. 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风条件下贮存。堆垛下应有防潮垫,不应与地面直接接触。不应与易燃、腐蚀、有毒、潮湿物品共同存放,贮存场所应有防鼠、防虫、防尘措施。

* 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，以保证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。

