

JAASS

团 体 标 准

T/JAASS X-2022

风味改良牛蒡粉生产技术规程

Production technical regulation for flavor improved burdock powder

2022—××—××发布

2022—××—××实施

江苏省农学会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 加工环境.....	1
4 内容.....	1
4.1 原料标准.....	1
4.2 清洗.....	1
4.3 切片.....	2
4.4 杀菌.....	2
4.5 发酵.....	2
4.6 干燥.....	2
4.7 粉碎、包装、杀菌、贴标、喷码、装箱、标志、储存.....	2
5 生产记录.....	2

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》给出的规则编写。

本文件由江苏省农业科学院农产品加工所提出。

本文件由江苏省农学会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院农产品加工研究所。

本文件主要起草人：崔莉、李莹、沈奇、柴智、黄午阳、冯进、马恺扬、宋江峰、胡昕迪。

风味改良牛蒡粉生产技术规程

1 范围

本标准规定了发酵牛蒡粉生产的加工环境、原料准备、加工工序、包装、标志、保藏要求。
本方法适用于发酵牛蒡粉生产。

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。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 2762 食品中污染物限量

GB 29921 食品中致病菌限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 29602-2013 固体饮料

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 18526.3-2001 脱水蔬菜辐照杀菌工艺

GB/T 6543-2008 瓦楞纸箱

T/JAASS 4-2021 牛蒡粉生产技术规程

3 加工环境

生产加工环境符合GB 14881规定。

4 内容

4.1 原料标准

新鲜、色泽正常，无霉变或黑斑、无病虫害、无腐烂、无严重机械伤，符合GB 2762、GB 2763的要求。

4.2 清洗

将验收合格的牛蒡根切去尾部10-15厘米黑色坚硬部位，蔬菜清洗机清洗3-5分钟，去掉根须和表皮，用水符合GB 5749 生活饮用水卫生标准。

4.3 切片

清洗后的牛蒡，用切片机切成径向3 mm ~ 5 mm的牛蒡薄片。

4.4 杀菌

将牛蒡片迅速放入 1.0~ 5.0 mg/L 浓度臭氧水处理 10~20min，取出。

4.5 发酵

发酵菌种为魏斯氏菌或植物乳杆菌，可添加由国务院卫生行政部门批准使用的其它菌种。按照 0.2~0.5%以料水比 1:1~3 发酵牛蒡片，温度 32~37℃，发酵时间 1-2 天。

4.6 干燥

发酵牛蒡片沥水后放入鼓风干燥箱中，干燥温度60-80℃，干燥时间6-12h，控制水分含量≤ 5%，符合GB/T 29602-2013的要求。

4.7 粉碎、包装、杀菌、贴标、喷码、装箱、标志、储存

按照T/JAASS 4-2021的有关规定执行。

5 生产记录

按照T/JAASS 4-2021的有关规定执行。

江苏省农学会团体标准

《风味改良牛蒡粉生产技术规程》

2022年××月第一版 2022年××月第一次印刷

版权专有 不得翻印