

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

苹果干加工技术规程

Technical specification for dry apple processing
(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
5 苹果选择	2
6 苹果干加工	2
7 检验	2
8 标志、包装、运输及贮存	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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

苹果干加工技术规程

1 范围

本标准规定了苹果干加工技术规程的术语定义、加工要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜苹果为原材料生产的苹果干。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 10651 鲜苹果
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 23616 加工用苹果分级
- GB/T 23352 苹果干 技术规格和试验方法
- GB 50073 洁净厂房设计规范
- NY/T 1041 绿色食品 干果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

苹果 Apple

蔷薇科植物苹果的果实。

3.2

损伤果 Damaged fruit

碰伤、压伤和病虫危害等一种危害或多种损伤的果实。

3.3

苹果干 Dried apple

以新鲜苹果为原材料，经过加工得到的苹果干制品。

4 基本要求

4.1 苹果质量应符合 GB/T 10651、GB/T 23616 的规定。

4.2 加工过程的用水应干净、无污染，并符合 GB 5749 的要求，其他辅料应符合 GB 2760 要求。

4.3 加工场地 500M 内应无垃圾场、畜牧场等污染源。有阻止家禽、家畜出入加工场所的设施。

4.4 加工季节开始前应全面打扫加工场地，清洁加工设备、用具、器具，加工期间应坚持定期打扫，保持清洁。

5 苹果选择

选用色泽红润，发育正常饱满、果实大、无损伤、无腐败的果实。采收果实选择在天气好，采收后将苹果果实装入耐压容器中，低温预冷12h或常温3h内运送到加工车间内。

6 苹果干加工

6.1 加工场地要求

苹果干加工车间设计严格按照GB 50073 进行，食品卫生部分设计施工应符合 GB 14881 规定。

6.2 加工工艺

6.2.1 清洗

去除叶子及表面污渍。先用清水清洗1~2遍。然后将苹果放入0.05%~0.10%的高锰酸钾溶液或者1.0%的氯化钠溶液中浸泡 10min~15min，沥干后再以清水进行冲洗，除去苹果表面污垢和大部分微生物；清洗的过程中用流动水空气鼓泡翻滚，防止苹果挤压破损。

6.2.2 漂烫

将果实在蒸锅上用蒸汽蒸5min~15min，以苹果蒸后个体饱满，有光泽，没有表皮塌陷的情况出现为宜，避免苹果中的营养成分流失，同时也能达到杀菌的目的。

6.2.3 干燥

6.2.3.1 日晒法

选择干净的场地，在天气晴朗时将苹果切段薄摊在匾内晾晒，一到两天后翻动一次苹果干，使黏连在匾上的苹果干均匀干燥，为防止苍蝇等昆虫叮咬，最好在匾上方盖一层纱布。直至苹果干水分含量在25%以下。

6.2.3.2 烘干法

以木柴和煤产生的热量作为热源，烟气在几个串联的管道内循环后烟气通过烟囱排出室外。烟气管道产生的热风通过风机从烤房底部通道鼓进烤房对苹果进行烘烤。烘烤温度持续在55℃~65℃之间，干燥过程中翻动2~3次，防止粘连托盘，苹果果干水分含量在降低到25%以下时停止干燥，冷却后待包装。

6.2.4 回软

将干燥后的苹果果干放回库房降温装入洁净的塑料袋或容器中，回软12h左右。

6.2.5 筛选

挑出颜色偏生，不完整的苹果干。

7 检验

产品检验应符合 GB 16325 、GB/T 23352的规定，绿色食品按照NY/T 1041 执行。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 标志

标志应符合GB 7718 要求标注标签，下列各项应直接标注在每一个包装或标签上：

- a) 产品名称和商标名；
- b) 制造商或包装地址、商标；
- c) 批次和代号；
- d) 净重；

e) 其他信息，如：包装时间等。

8.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求，回软后的苹果干包装在干净、完好和干燥的容器内，包装材料不得影响其质量，包装应能防止外来污染，阻断水分增减等。包装也要符合国家有关环保法规要求。

8.3 贮存

包装好的苹果干应贮存在干燥通风的库房内，避免阳光直射、高温、潮湿。地面应有垫板并且能防虫、防鼠，不能和墙壁直接接触。不能与有毒、有害、有腐蚀性的化学品共同存放。

8.4 运输

运输工具应洁净、干燥，须有防雨防晒设施。严禁与有毒、有污染的物品混装、混运。
