

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

/

XXXXX—XXXX

大肉姜汁加工技术规程

Code of practice for processing ginger juice

（征求意见稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广东省质量检验协会 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 加工原料 1

5 基本要求 1

6 加工技术 2

 6.1 工艺流程图 2

 6.2 工艺要点 2

7 质量要求 3

 7.1 感官品质 3

 7.2 理化指标 3

 7.3 食品安全指标 3

8 生产记录 4

参考文献 5

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省质量检验协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

大肉姜汁加工技术规程

1 范围

本文件规定了大肉姜汁的术语与定义、加工原料、基本要求、加工技术、质量要求、生产记录。本文件适用于广东连山生产的大肉姜的姜汁加工技术，其他区域可参考使用。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 38404 果蔬汁(含颗粒)饮料热灌装封盖机 通用技术规范
NY/T 3907 非浓缩还原果蔬汁用原料
DB4418/T 016 地理标志产品 连山大肉姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大肉姜汁 ginger juice

以连山等地区种植的大肉姜为原料，经清洗、去皮、破碎、榨汁等加工工艺制成的蔬菜汁。

4 加工原料

加工中使用的原料成熟度八成以上，质量应符合NY/T 3907及DB4418/T 016的要求。

5 基本要求

生产工厂设计、加工过程的卫生要求应符合GB 12695和GB 14881等相关要求。

6 加工技术

6.1 工艺流程图

大肉姜汁加工工艺流程如图1所示。

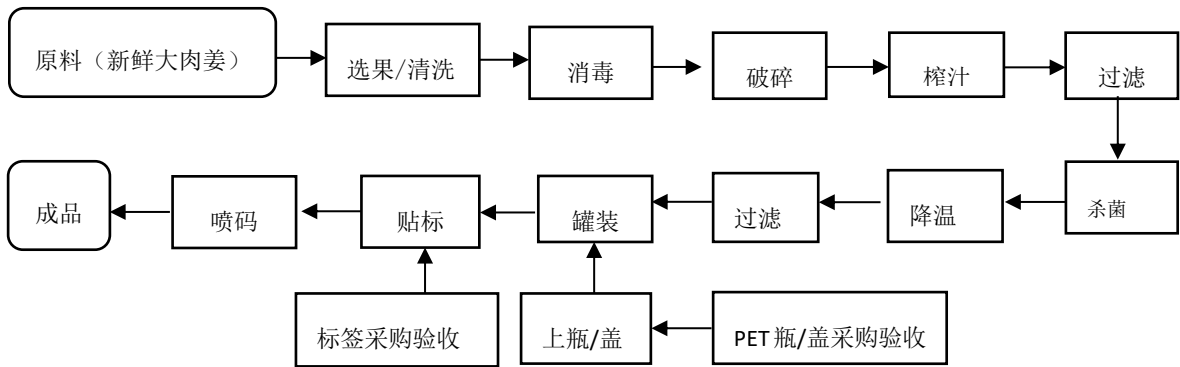


图1 大肉姜汁加工工艺流程

6.2 工艺要点

6.2.1 原料清洗

6.2.1.1 在水池中进行第一次清洗，去除霉烂果、虫咬果、机械损伤果。去除杂质后，采用喷淋装置对大肉姜进行第二次清洗。

6.2.1.2 清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

6.2.2 消毒

采用添加二氧化氯等方式进行消毒，消毒后立即进行喷淋或漂洗，去除消毒液。

6.2.3 破碎

沥干水分，将消毒后的大肉姜放入破碎机，加入抗氧化剂后破碎成浆。

6.2.4 榨汁

采用螺旋榨汁机、板框压滤机等榨汁设备将姜浆压榨成汁。

6.2.5 一次过滤

姜汁第一次过滤去除较大杂质，宜采用立式过滤机进行过滤。

6.2.6 杀菌

对过滤后的姜汁进行杀菌，宜采用套管杀菌机进杀菌，杀菌温度115℃～140℃。

6.2.7 降温

姜汁杀菌后降温至常温状态。

6.2.8 二次过滤

杀菌后的姜汁应进行二次过滤以去除细小杂质，宜采用均质机进行均质并采用离心机离心10 min～15 min。

6.2.9 灌装

- 6.2.9.1 经过前面工序处理后的姜汁定量分装进新的包装容器加盖封口。
- 6.2.9.2 封盖机应符合 GB/T 38404 技术要求，确保密封良好。
- 6.2.9.3 食品包装 PET 等塑料瓶应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.10 标签标识

应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050的有关规定。

6.2.11 食品添加剂

生产过程所使用的食品添加剂应符合GB 2760规定。

7 质量要求

7.1 感官品质

大肉姜汁感官品质要求如表1所示。

表1 感官品质

序号	项目	要求
1	色泽	黄色至棕黄色，色泽均匀
2	组织状态	液体均匀，允许有少量姜碎末漂浮或沉淀，表面可漂浮泡沫
3	滋味、气味	具有相应产品应有的香、辛、辣滋味和气味，无异味
4	杂质	无正常视力可见外来杂质

7.2 理化指标

理化指标如表2所示。

表2 理化指标

序号	项目	要求
1	可溶性固形物含量（%）（20℃，折光计） ≥	0.5
2	pH值 ≤	6.5
3	铅（以Pb计） /（mg/kg） ≤	0.04

7.3 食品安全指标

7.3.1 微生物限量

- 7.3.1.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。
- 7.3.1.2 微生物限量如表 3 所示。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数	5	1	10000	100000
大肠菌群（CFU/ml）	5	2	10	10 ²
霉菌和酵母菌（CFU/ml）≤	10 ²			
^a 样品的采用处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21				

7.3.2 农药残留

农药残留限量应符合GB 2763规定。

7.3.3 真菌毒素

真菌毒素限量应符合GB 2761规定。

7.3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762规定。

8 生产记录

生产过程所用的原材料、辅料、食品添加剂、加工工艺技术参数、包装等生产记录应保留2y以上，以便跟踪追溯。

参 考 文 献

- [1] NY/T 3909—2021 果蔬汁加工技术规程
 - [2] GB 17325—2015 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
-