

团 体 标 准

T/TSSP 038—2023

带枝花椒机械化烘干及精选生产技术规程

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 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 |
| 3.1 带枝花椒 | 1 |
| 3.2 花椒萎凋 | 1 |
| 3.3 花椒烘干 | 1 |
| 4 技术要求 | 1 |
| 4.1 工艺流程 | 2 |
| 4.2 带枝鲜花椒 | 2 |
| 4.3 萎凋 | 2 |
| 4.4 干燥 | 2 |
| 4.5 果枝分离 | 2 |
| 4.6 筛选除杂 | 2 |
| 4.7 包装 | 2 |
| 4.8 贮存 | 2 |

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《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。

本文件由贵州大学、四川洁能干燥设备有限公司、晴隆玄德花椒产业发展有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州大学、四川洁能干燥设备有限公司、晴隆玄德花椒产业发展有限公司、贵州神韵花椒产业发展有限公司。

本文件主要起草人：秦礼康、何光赞、任廷远、唐颖玲、聂渝、李室权、蒋宁、赵伟、余欢、唐川、何俊钦。

带枝花椒机械化烘干及精选生产技术规程

1 范围

本文件规定了带枝花椒机械化烘干及精选生产技术规程的术语和定义、工艺、技术要求。
本文件适用于带枝花椒的烘干及精选加工生产。

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。

GB14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T30391 花椒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 带枝花椒

带枝花椒是通过剪枝采摘方式收获的花椒，花椒果没有完全与枝条等分离。

3.2 花椒萎凋

花椒通过吹风、摊晾等方式脱去花椒表面水分和少量内部水分。

3.3 花椒烘干

对花椒进行加热干燥，出去水分的过程。

4 技术要求

工艺流程图如图1：

4.1 工艺流程

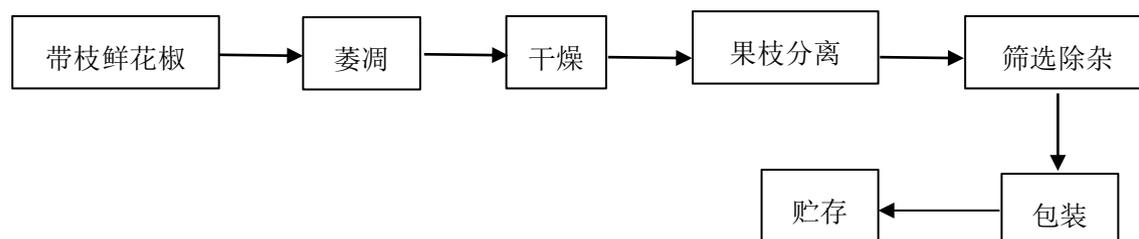


图 1 带枝花椒机械化烘干及精选工艺流程

4.2 带枝鲜花椒

采摘后的带枝鲜花椒，在采摘后应轻拿轻放，堆集高度不能使花椒发热，不能破坏花椒果的油胞。

4.3 萎凋

采用机械化作业，核查物料后，采用上料机送到网带式萎凋机内进行作业，匀平料层，保持一定的料厚，萎凋送风为自然风与经过除湿的干冷风的混合风，风温为环境温度或略高于环境温度，运行时间为 1~6 h。萎凋机和烘干机串联成生产线，所以萎凋机的铺料厚度和时间和后续的烘干机的厚度和时间须协调一致。

4.4 干燥

花椒从萎凋机中经过一定时间的萎凋后，直接进入除湿干燥烘干机中烘干，厚度为 10~100 cm，需与萎凋机运行协调一致。烘干温度遵循先低温，再中温，后高温这样逐渐递增的原则。烘干过程中除湿机不停的除湿，实现持续烘干的目的，再通过烘干机网带的自动移层，使其物料烘干更加均匀、缩短烘干时间。送风方式为由下至上，穿过物料自然形成温差，风温为 35~45 °C。

4.5 果枝分离

将烘干后的带枝花椒通过机械的方式，在果柄分离机内，通过旋转、拍打、碰撞等，使花椒从花椒枝上脱离开。

4.6 筛选除杂

采用机械方式筛分出花椒，去除花椒叶、花椒柄、枝条等杂质，分别收集，花椒质量符合 GB/T 30391。

4.7 包装

对筛分出的干花椒按照一定的规格装袋，打包密封。

4.8 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁卫生的场所，有避光、防潮、防虫害等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。建议低温（≤8 °C）下贮藏。