

T/1402

团 体 标 准

T/DTHH 004—2024

冰鲜大同黄花加工技术规程

征求意见稿

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

大同市云州区黄花菜合作协会 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 原料 1

5 生产加工环境 1

6 工艺流程 2

7 加工工艺 2

8 包装 2

9 标识 3

10 贮藏 3

11 记录 3

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。

本文件由大同市市场监督管理局提出、组织实施和监督检查。

本文件由大同市食品质量控制和管理标准化技术委员会（DTS/TC 07）归口。

本文件起草单位：大同市综合检验检测中心、山西吉家农道农业科技有限公司、大同市市场监督管理局、大同三利集团农业有限公司、大同黄花坊城产业园区、大同云萱农业发展有限公司。

本文件主要起草人：白琴、张圣伟、赵瑛瑛、兰杰、贾翰超、张艳云、王立坚、左浩华、庞乃东、庞有权、庞尔舜、张卫平、张世裕、贾启、王占云。

冰鲜大同黄花加工技术规程

1 范围

本文件规定了冰鲜大同黄花的术语和定义、原料、生产加工环境、工艺流程、加工工艺、包装、标识、贮藏和记录。

本文件适用于冰鲜大同黄花的加工。

2 规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冰鲜大同黄花

以新鲜、清洁的头角大同黄花、二角大同黄花为原料，经预冷、清洗、漂烫、冷却、脱水、速冻等工艺生产，在冷链条件下进入销售市场的产品。

3.2 头角大同黄花

在开花前一天采摘，黄花整体长度为8cm~10cm，色泽金黄，花头紧实。

3.3 二角大同黄花

在开花前两天采摘，黄花整体长度为6cm~8cm，色泽翠绿，花头紧实。

4 原料

选用新鲜、无腐烂、无异味的大同黄花，且具有该品种应有的性状。

5 生产加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

6 工艺流程

黄花→预冷→精选→清洗→漂烫→冷却→脱水→速冻→包装→贮藏

7 加工工艺

7.1 预冷

大同黄花运送至加工厂后，应松散地放置于塑料周转箱中，并及时放入预冷库中预冷，使大同黄花中心温度保持在 3℃～8℃之间。塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

7.2 精选

应去除损伤、腐烂、已开花的大同黄花和外来异物。

7.3 清洗

应将精选的大同黄花置于气洗机中清洗，除去表面异物。生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

7.4 漂烫

应将大同黄花适量均匀置于漂烫机中，漂烫水覆盖住原料表面，且漂烫水与原料的质量比宜为 4:1～8:1。漂烫机中热水温度保持在 85℃以上，漂烫时间宜为 0.5min～1min。

7.5 冷却

漂烫后，大同黄花先经过常温水冷却，之后浸入 0℃左右的冷却水槽中冷却，宜使漂烫后的大同黄花迅速冷却至中心温度 10℃以下。生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

7.6 脱水

将大同黄花置于振动沥水筛中脱水。

7.7 速冻

脱水后的头角大同黄花，放入速冻冷库后，在-35℃～-40℃范围内冻结，应使产品中心温度于2h内达-10℃以下。

脱水后的二角大同黄花，放入速冻机后，在-35℃～-40℃范围内冻结，应使产品中心温度于15min～30min内达-18℃以下。

8 包装

8.1 内包装

速冻后的大同黄花定量装入内包装袋中并密封。包装材料应选用食品级、厚度为 0.06mm～0.08mm 的包装袋。包装材料应符合 GB 4806.13 的规定。

8.2 外包装

宜选用塑料周转箱或瓦楞纸箱。塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定，瓦楞纸箱包装应符合 GB/T 6543 的规定。

9 标识

应符合 GB 7718 和 GB/T 191 的规定。

10 贮藏

产品应置于-20℃冷库中，冷库温度波动不应大于±2℃。冷库中应无有毒、有害、有异味的物品。堆码时，产品离墙壁不宜小于 30cm，离库顶不宜小于 50cm，垫仓板高度不宜低于 10cm。

11 记录

应记录产品加工过程中采取的措施，按 GB 14881 的规定执行。
