

T/JAASS

团 体 标 准

T/JAASS XXXX—2025

## 绿豆全粉生产技术规范

Technical regulations for mung bean whole powder production

（征求意见稿）

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

江苏省农学会 发 布



目 次

前言 ..... II

引言 ..... III

绿豆全粉生产技术规程 ..... 1

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 操作条件加工环境 ..... 1

5 生产流程及要求 ..... 1

6 生产记录 ..... 2

绿豆全粉生产技术规程 ..... 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。

本文件由江苏省农业科学院提出。

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、中国农业科学院、江苏省农业技术推广总站、柠萌新零售（南京）有限公司。

本文件主要起草人：李莹 陈新 滕聪 柴智 袁星星 么杨 许璐靖 黄午阳 冯进 虞利俊 陆怡霏 马恺扬 胡昕迪 管跃 崔莉 徐雯 汪军。

## 引 言

本文件的发布机构提请注意，声明符合本文件时，可能涉及到 5.2.1 原料要求、5.2.2 去杂清洗、5.2.3 干燥相关的专利的使用。

本文件的发布机构对于该专利的真实性、有效性和范围无任何立场。

该专利持有人已向本文件的发布机构承诺，他愿意同任何申请人在合理且无歧视的条款和条件下，就专利授权许可进行谈判。该专利持有人的声明已在本文件的发布机构备案。相关信息可以通过以下联系方式获得：

专利持有人姓名：李莹

地址：江苏省南京市玄武区钟灵街 50 号

请注意除上述专利外，本文件的某些内容仍可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。



# 绿豆全粉生产技术规程

## 1 范围

本文件规定了绿豆全粉的加工环境要求、生产流程及要求、生产记录。  
本文件适用于江苏省地区绿豆全粉的生产。

## 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 2762 食品中污染物限量
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 10462 绿豆
- GB 14891.8-1997 辐照豆类、谷类及其制品卫生标准
- GB/T 17109-2008 粮食销售包装
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.16-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定
- GB 4789.2-2022 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 操作条件加工环境

加工场所的选址、厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生条件和管理符合GB 14881规定。

## 5 生产流程及要求

### 5.1 生产流程

原料、去杂清洗、干燥、粉碎、包装、杀菌、检验、装箱、贮存。

### 5.2 环节要求

#### 5.2.1 原料要求

新鲜、色泽正常，无霉变、无病斑、无严重机械伤，籽粒饱满，纯粮率≥97%，符合 GB 2762、GB 2763、GB 10462 的要求。

#### 5.2.2 去杂清洗

将验收合格的绿豆籽粒用净化水充分浸泡清洗，去除原料表面杂质，最后用净化水冲洗一遍。用水符合GB 5749的要求。

### 5.2.3 干燥

预处理后的绿豆沥干水分后放入干燥箱中，干燥温度 $40^{\circ}\text{C} \sim 80^{\circ}\text{C}$ ，堆积 $5\text{ mm} \sim 7\text{ mm}$ ，干燥时间 $2\text{ h} \sim 6\text{ h}$ ，中间翻转2次，控制水分含量 $\leq 10\%$ 。

### 5.2.4 粉碎

将干燥后的绿豆用粉碎机粉碎成粉，根据粒度要求进行粉筛，通常粒度 $425\text{ }\mu\text{m} \sim 150\text{ }\mu\text{m}$ ，并按产品标准分级。

### 5.2.5 包装

粉碎分级后的产品按不同要求分别密封包装，并贴上注有品名、规格、产地、生产批号、生产单位的标签和附有质量合格的标志。包装材料应符合 GB9683、GB/T 17109 的要求。在标签上进行喷码，字迹要清晰易认，不得模糊。

### 5.2.6 杀菌

包装后的绿豆全粉进行辐照灭菌，照射量为 $0.1\text{ kGy} \sim 0.2\text{ kGy}$ ，符合 GB 14891.8-1997 的要求。

### 5.2.7 检验

每批产品出厂时，应对感官要求、水分、菌落总数、霉菌、大肠菌群指标进行检验，符合 GB 14891.8-1997、GB 4789.3-2016、GB 4789.16-2016、GB 4789.2-2022。

### 5.2.8 装箱

按品种和规格装箱，纸箱包装应符合GB/T 6543-2008的规定，并附有包装性能单。

### 5.2.9 贮存

贮存时，应放于阴凉、通风、清洁、干燥处，最好冷库。不得露天堆放，不得与有毒、有异味、易污染、潮湿的物品同仓存放。产品按等级规格分别储存。堆码时产品要离墙壁 $30\text{ cm} \sim 35\text{ cm}$ ，离库顶 $50\text{ cm} \sim 55\text{ cm}$ ，垫仓板高度要求 $10\text{ cm} \sim 13\text{ cm}$ ，不得倒放，限高 $8 \sim 10$ 层。

## 6 生产记录

对绿豆全粉生产全过程进行记录，应记录并保存进出库产品的名称、规格、批次、生产日期、数量、质量、包装情况、运输方式，档案保存2年。





单击或点击此处输入文字。

