

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/NXFSA

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 015—2021

肉苁蓉超微粉加工技术规程

Technical specification for processing micropowder of *Cistanche deserticola* Y.C.Ma

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2021 年 4 月）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

宁夏食品安全协会 发布

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。

本文件由宁夏农林科学院农业生物技术研究中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院农业生物技术研究中心、宁夏极蓉高新技术产业有限公司、宁夏大健康科技产业有限公司。

本文件主要起草人：聂峰杰、张丽、宋玉霞、陈学刚、甘晓燕、巩楠、刘璇、杨文静、丁学兵、陈虞超、石磊。

肉苁蓉超微粉加工技术规程

1 范围

本标准规定了肉苁蓉超微粉加工的基本条件要求、原料要求、工艺流程、加工技术要求、质控标准及卫生指标。

本标准适用于以鲜肉苁蓉为原料的肉苁蓉超微粉的加工。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

SN/T 5132-2019 肉苁蓉鉴定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉苁蓉超微粉

新鲜肉苁蓉切片后真空微波干燥，风循环干燥箱中二次烘干后振动式水冷超微打粉，获得的一定粒径的粉末。

4 基本条件要求

4.1 场所要求

应符合GB 14881的规定。

4.2 设备要求

风循环干燥箱、震动式水冷超微打粉机、真空微波干燥机、粉末筛、计量设备、封口设备。

5 原料要求

应符合未SN/T 5132-2019的要求。选择出土未开花、长度30公分、直径8公分以上新鲜肉苁蓉。

6 工艺流程

保鲜-清洗-切片-一次干燥-二次干燥-打粉-分选-包装。

7 加工技术要求

7.1 保鲜

冻盘明沙覆盖，0℃保鲜储藏。

7.2 清洗

浸泡初洗，去皮去鳞甲，清水洗净。

7.3 切片

肉苁蓉分段横向切0.2cm厚片，也可切丝。

7.4 一次干燥

将肉苁蓉切片置入真空微波干燥机中，55℃，-9Pa，烘干18min，获得一次干燥片。

7.5 二次干燥

将一次干燥片置入风循环干燥箱中55℃，风循环干燥1-4h，烘干至含水量2%-3%，获得二次干燥片。

7.6 打粉

将二次干燥片至于振动式水冷超微打粉8min，粉末细度400目以上。

7.7 分选

采用粉末筛分选400目以上粉。

7.8 包装

包装材料、容器应符合先关食品安全标准及有关规定。净含量按照国家相关规定执行。

8 质控标准

8.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
色泽	金黄
口感	香甜微苦
粉末形态	均匀的粉末、无结块、无霉变
杂质	无杂质
沉淀	冲泡后可有部分组织沉淀

8.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
出粉率	≥98%
毛蕊花糖苷保留率/%	≥98%
毛蕊花糖苷溶出率/% (30s)	≥96%
松果菊苷保留率/%	≥98%
松果菊苷溶出率/% (30s)	≥96%

9 卫生指标

贮存原料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥通风、无异味的库房内。产品贮存应离地 1m、离墙 50cm，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。保质期常温下肉苁蓉超微粉保质期为6个月。

10 记录

- 10.1 原料、生产加工中的关键控制点应有记录，原始记录格式规范、字迹清晰。
 - 10.2 各项原始记录应按规定保存不少于 2 年，若有新规定按其执行。
-