ICS 65.020.20
CCS B 31

T/GDVIA

广 东 省 蔬 菜 产 业 协 会 团 体 标 准

T/GDVIA XXXX—XXXX

珍珠马蹄全产业链标准体系 冰鲜珍珠马蹄加工技术规程

Quality evaluation of the whole industrial chain standard system of Pearl water chestnut Technical regulation on processing of frozen Pearl water chestnut

（征求意见稿）

2023－XX－XX 发布 2023－XX－XX 实施

广东省蔬菜产业协会 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。

本文件由广东壹牛农业生态科技有限公司、田中宝蔬菜种植农民专业合作社提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：广东省蔬菜产业协会、广东壹牛农业生态科技有限公司、阳江市海陵试验区田中宝蔬菜种植农民专业合作社、广东省农业科学院蔬菜研究所、广东省农业科学院植物保护研究所、乐昌市农业技术推广总站。

本文件主要起草人：杨文、杨丽琴、古俊刚、余凌霄、郑秋雁、余国欢、郭巨先、黄少华。

本文件为首次发布。

珍珠马蹄全产业链标准体系 冰鲜珍珠马蹄加工技术规程

1 范围

本文件规定了冰鲜珍珠马蹄加工的原料、生产加工环境、加工过程、包装、标识、贮藏及记录等。本文件适用于冰鲜珍珠马蹄的加工。

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 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/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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
DB 4402/T 地理标志产品 北乡马蹄
T/GXPP 芳林马蹄产品
T/HPTC 地理标志证明商标 黄陂马蹄

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冰鲜珍珠马蹄 frozen pearl water chestnut

以新鲜、清洁的珍珠马蹄为原料，经精选、清洗、去皮、清洗、去蒂、清洗、挑选、包装、贮藏等工艺生产，在冷链条件下进入销售市场的产品。

4 原料

无虫蛀、无腐烂、无异味的新鲜珍珠马蹄，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5 生产加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

6 加工过程

6.1 精选

应去除损伤、腐烂的产品和外来物质。

6.2 清洗

应将精选的珍珠马蹄置于常温清水中清洗，除去表面异物。生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

6.3 机械去皮

将产品运输至加工厂内，使用削皮机器将外皮削去，至保留表皮或果肉。

6.4 清洗

于清洗池内使用常温清水进行第二次清洗，去除被剥离的外皮等杂质。

6.5 人工去蒂

6.5.1 夏季上午采收后，产品于冷库使用 0℃冷水桶装贮藏，于次日凌晨 4:00～5:00 分发给员工人工去除珍珠马蹄上下两侧的蒂，24h 后收回果实。

6.5.2 冬季上午采收马蹄后，下午直接分发员工，人工去蒂，24 h 后收回果实。

6.6 清洗

于清洗池内使用常温清水进行第三次清洗，去除杂质。

6.7 清洗并挑选

于全自动气泡清洗机内进行第四次清洗，并挑出不合格产品。

6.8 冷藏

将合格珍珠马蹄放置于容量为 1000L 的大桶内，使用 0 ℃ 冷水于冷库贮藏 24 h。

7 内包装

应对珍珠马蹄检查，挑出丢掉不合格品，然后定量装入内包装袋中，随后抽真空并密封。采用市售食品级 PE 保鲜袋，厚度为 0.08mm～0.1 mm，包装袋应符合 GB 4806.7 的规定。包装袋规格可根据销售渠道及客户需求，分为独立小包装 0.1 kg/袋、0.15 kg/袋、0.35 kg/袋以及大包装 0.5 kg/袋。包装材料应符合 GB 9683 的规定。

8 异物检测

包装后的产品应通过金属探测检测。

9 外包装

宜选用塑料周转箱。塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

10 标识

应符合 GB 7718 的规定。

11 贮藏

产品应置于 0℃ 冷库中，冷库温度波动不应大于 2 ℃。冷库中应无有毒、有害、有异味物品。塑料筐堆码时，产品离墙壁不宜小于 30 cm，离库顶不宜小于 50 cm，垫仓板高度不宜低于10 cm，贮藏时间不应大于10 d。

12 记录

应记录产品加工过程中采取的措施。