

# T/1402

## 团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

### 烘干大同黄花菜加工技术规程

点击此处添加标准名称的英文译名

(工作组讨论稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

大同市市场监督管理局 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 基本要求 .....    | 1  |
| 5 技术要求 .....    | 1  |
| 6 包装、标识 .....   | 2  |
| 7 储存 .....      | 2  |
| 8 记录 .....      | 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。

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、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、大同宜民产业发展有限公司。

本文件主要起草人：赵瑛瑛、白琴、兰杰、贾翰超、张艳云、王立坚、左浩华、庞乃东、庞尔舜、庞有权、张卫平、赵司齐、张世裕、安星星、郑佩乐。

# 烘干大同黄花菜加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了烘干大同黄花菜加工的基本要求、技术要求、包装、储存和记录。

本文件适用于以新鲜大同黄花菜为原料，经过预冷、挑选、清洗、杀青、烘干等工艺进行黄花烘干产品加工的操作。

## 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/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品

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

#### 脱水黄花菜

以新鲜黄花菜为原料，经挑选、清洗、杀青等预处理，采用烘干等工艺制成的干制品。

### 3.2

#### 头角黄花菜

在成熟开花前一天采摘，黄花整体长度为8cm~10cm，色泽翠绿，花头紧实。

## 4 基本要求

### 4.1 卫生要求

应符合GB 14881的要求。

### 4.2 原料要求

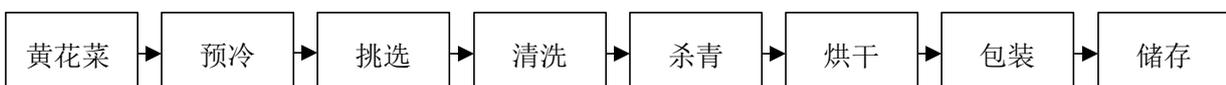
选用新鲜的头角大同黄花菜，长度不低于8cm，花苞无开裂、无花柄以下部分，无腐烂、无杂质、无异味，符合品种应有的性状。

### 4.3 加工用水

应符合GB 5749的要求。

## 5 技术要求

### 5.1 工艺流程



## 5.2 加工工艺

### 5.2.1 预冷

鲜黄花菜运送至加工厂后，应松散地放置于塑料周转筐中，并及时放入预冷库中预冷，使黄花中心温度保持在5℃~10℃之间，塑料周转筐应符合GB/T 5737的规定。

### 5.2.2 挑选

应去除损伤、腐烂、开花的产品和外来异物。

### 5.2.3 清洗

将精选的黄花菜置于清洗装置内进行清洗，除去表面异物，生产加工用水应符合GB 5749的规定。

### 5.2.4 杀青

根据工艺需要，选择烘干机蒸汽杀青方法，黄花菜摊铺在料盘内，厚度宜控制在5cm以下，蒸汽温度140℃，经过10min将黄花菜杀青；选择杀青房方法，黄花菜摊铺在料盘内，厚度宜控制在10cm以下，物料温度控制在70℃~80℃，经过30min将黄花菜杀青。

### 5.2.5 烘干

经过杀青的黄花菜选择烘干机进行烘干，则在90℃~120℃之间的温度烘干黄花中残留的水分，含水量降低至20%左右，所用时间大约为40min左右。再通过50℃~90℃的温度烘干黄花，将黄花的含水量再次降低至5%左右，所用时间大约为50min左右；经过杀青的黄花菜选择烘干房进行烘干，温度在45℃~75℃，反复升温排潮，所用时间10h，黄花水分含量降低至8%左右。

### 5.2.6 回潮

黄花菜烘干后，降温回潮后，水分含量在15%左右。

## 6 包装、标识

### 6.1 内包装

对烘干好的黄花菜进行挑选，拣出规格不一致的不良品及异物，按标签标识净含量进行称重、装袋，然后进行密封包装。内包装袋应选用透气性低、避光的食品级包装袋，并符合GB 4806.13的规定。

### 6.2 外包装

将由内包装包好的黄花菜置于瓦楞纸箱中封装，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 6.3 标识

内包装标识应包括产品名称、配料、净含量、生产日期、保质期等，应符合GB 7718的规定。外包装标识应包括产品配料、净含量、生产日期、保质期、储存条件和食品生产许可证编号等，并应符合GB/T 191的规定。

## 7 储存

检查食品专用仓库，确保环境温度不高于25℃、空气相对湿度不大于50%、避光、阴凉、防虫蛀、防鼠咬，并设有防潮设备。然后将检测合格产品储存于上述食品专用仓库，不应与有毒、有害、有异味物品混淆。

## 8 记录

按GB 14881的规定执行。