



# 中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1390—2022

---

## 香葱热风干制技术规程

Technical code of practice for hot air-drying of chives

2022-11-24 发布

2023-01-01 实施

---

中华全国供销合作总社 发布  
中国标准出版社 出版

## 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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、江苏省农业科学院、兴化市联富食品有限公司、顶能科技有限公司、江苏农林职业技术学院、江苏楷益智能科技有限公司、国家蔬菜加工技术研发专业分中心、江苏省脱水果蔬产业技术创新战略联盟、浙江师范大学行知学院。

本文件主要起草人：肖亚冬、王松均、李大婧、张锋伦、刘庆峥、何伟伟、戴竹青、顾翠琴、王一盛、姚正颖、姜璐、刘庆嵘、魏秋羽、孙晓明。

# 香葱热风干制技术规程

## 1 范围

本文件规定了香葱热风干制生产的原料要求、前处理、干制、包装、标识、金属检测、储存和记录。

本文件适用于以新鲜香葱为原料,经切根、冲洗、挑拣、去杂、一次减菌、切分、二次减菌、清洗沥干、热风干制等工序进行香葱干制品生产的操作。

## 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 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
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 原料要求

选择具香葱品种固有特征、葱香味浓、口感微辣、无病虫害、无腐烂、无机械伤的新鲜香葱为原料,并应符合 GB 2762、GB 2763 和 NY/T 1081 的规定。

## 5 前处理

### 5.1 切根、冲洗

对香葱进行切根,然后置于不锈钢旋涡振动清洗机中进行高压冲洗或用流动水清洗。清洗用水应符合 GB 5749 的规定,设备应符合 GB 4806.9 的规定。