



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1389—2022

西兰花热风干制技术规程

Technical code of practice for hot air-drying of broccoli

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并归口。

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、顶能科技有限公司、兴化市联富食品有限公司、中国农业大学、江苏楷益智能科技有限公司、江苏农林职业技术学院、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、南京同仁堂健康产业有限公司、实朴检测技术(上海)股份有限公司。

本文件主要起草人：李大婧、王松均、张锋伦、廖小军、王一盛、肖亚冬、聂梅梅、周波、张钟元、刘庆峥、姚正颖、魏秋羽、刘庆嵘、孙怀东、姜璐、顾翠琴、丁峰峻、张悦、黄亮。

西兰花热风干制技术规程

1 范围

本文件规定了西兰花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西兰花为原料,经修整、清洗、切分、烫漂、冷却、甩水、糖渍、热风干制等工序进行西兰花干制品生产的操作。

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- 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/T 5461 食用盐
- 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 20880 食用葡萄糖
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- 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

选用的西兰花应新鲜、花球紧实、花球茎长不大于8 cm、不空心,无腐烂、无霉变、无冻害、无病虫害、无机械伤,花梗分支短,球形高圆,球面平整,色泽深绿,花朵细密未开放,并应符合 GB 2762、GB 2763和 NY/T 1081 的规定。