

ICS 65.020.20

CCS B 20

DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/T 68-2023

大竹香椿干制品加工技术规程

Technical regulation for processing dried product of Dazhu toon

2023-02-27 发布

2023-03-01 实施

达州市市场监督管理局 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。

本文件由达州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：达州市农业环境保护监测站，达州市香椿产业协会，大竹县农产品质量安全监督检验监测站。

本文件主要起草人：王莎、缪凯、刘成文、刘小康、熊文强、杨群岭、许亮、杨婷、张官巨、周发星、杨琳、王成林、曹青竹、魏和军。

大竹香椿干制品加工技术规程

1 范围

本文件规定了香椿干制品的术语和定义，要求、加工工艺。

本文件适用于达州市范围内大竹香椿干制品的初加工。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

大竹香椿干制品 dried product of Dazhu toon

以大竹香椿鲜芽为原料，经预处理、脱水、干燥等工艺加工而成的制品。

4 要求

4.1 加工场所及环境

应符合 GB 14881 的规定。

4.2 椿芽原料

椿芽原料要求色泽好、梗质嫩、梗叶完整，基本无由冷冻、病虫害、机械原因或其他原因引起的损伤。

4.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

原料预处理→清洗→烫漂护色→保脆冷却→脱水→干燥→冷却。

5.1.1 预处理

挑出腐烂、虫蛀、霉变等的香椿芽及杂质，去除香椿芽基部叶鞘。

5.1.2 清洗

采用人工或者清洗设备清洗，去除泥沙、灰尘等杂质。

5.1.3 烫漂护色

按料水比 1: 5 的要求，将香椿芽置于沸水中烫漂 30s ~ 45s，可加入适量护色剂。

5.1.4 保脆冷却

烫漂后，立即放在 0℃ ~ 4℃ 的清水中，冷却后捞出。

5.1.5 脱水

用脱水设备对香椿进行脱水。

5.1.6 干燥

脱水后放入烘干设备中进行干燥，香椿堆叠厚度宜控制在 2cm ~ 3cm，温度宜控制在 40℃ ~ 50℃，时间 5h ~ 6h，烘干至含水量≤13%。

5.1.7 冷却

冷却至室温。