

DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/T 47-2022

银杏果加工技术规程

Technical regulations for ginkgo fruit processing.

2022-01-13 发布

2022-02-11 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这些专利的责任。

本文件由达州市农业科学研究院提出。

本文件由达州市农业农村局归口。

本文件起草单位：达州市农业科学研究院、四川银杏实业有限责任公司。

本文件主要起草人：李松、李本姣、卫其巍、章攀、马彬荣、敬勇、张哲铭、刘志钊、曾德权、王强、李智佳、赵思毅。

银杏果加工技术规程

1 范围

本文件规定了银杏果加工的术语和定义、银杏果加工场所及环境、加工工艺、包装等。
本文件适用于四川省达州市行政区域内银杏果加工。

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 2721 食品安全国家标准 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 36003 镀锡或镀铬薄钢板罐头空罐

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

银杏果 ginkgo fruit

指在达州市行政区域内,采用“开江皇 1 号”等果用银杏品种所生产的果实。

3.2

银杏果加工 ginkgo fruit processing

以优质银杏果为原料,进行分级、煮制、剥壳、冲洗、浸泡、复煮、冷却、灭菌等处理过程。

4 要求

4.1 加工场所

应符合 GB 14881 的规定。

4.2 加工环境

应符合 GB 14881 的规定。

4.3 原辅料及材料要求

4.3.1 银杏果要求

果壳干、粒大、色白，长 1.5cm~2.5cm、宽 1.0cm~2.0cm，无霉斑无虫蛀；果仁饱满、色黄绿、粉性足。

4.3.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3.3 食用盐

应符合 GB 2721 的规定

4.3.4 包装材料

应符合 GB/T 6543、GB 9683 和 GB/T 36003 的规定。

4.4 工艺

4.4.1 工艺流程

银杏果加工工艺流程如下所示。

银杏果→筛选分级→煮制→剥壳→去内膜→浸泡→复煮→冷却→装袋（听）→灭菌→装箱

4.4.2 加工工艺及条件

4.4.2.1 筛选分级

将银杏果通过筛选机或浮选机筛选，一、二级银杏果用于加工。其中一级为小于 360 粒/kg，二级为 360~400 粒/kg。

4.4.2.2 煮制

先将夹层锅中水加热至沸腾，然后按料水体积 0.7:1 加入银杏果，煮制 40min~50min 取出，自然冷却至室温。

4.4.2.3 剥壳

将冷却后的银杏果投入剥壳机剥壳，筛选去除不完整的、未剥净的果仁。

4.4.2.4 去内膜

用高压水枪冲洗，去除果仁内膜，清洗果仁。

4.4.2.5 浸泡

洗净后的果仁转移至不锈钢容器中，加水使果仁完全浸入水中，浸泡 2h~3h。

4.4.2.6 复煮

夹层锅加水并加热至沸腾，加入银杏果重 0.05% 的食用盐，搅拌均匀。将浸泡后的银杏果仁捞出，按料水体积 0.7:1 加入锅中，再次煮制 40min。

4.4.2.7 冷却

复煮后的银杏果仁应立即捞出，放入装有常温水的不锈钢容器内进行降温，反复三次，至果仁温度降至常温。捞出转移至食品级筛网沥干水分，至无水滴出。

4.4.2.8 装袋

将冷却沥干后的银杏果仁用食品包装袋（听）封装。

4.4.2.9 灭菌

封袋（听）后进行蒸汽灭菌，温度 105℃、时间 30min。

4.4.2.10 装箱

灭菌风干后装箱。
