

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 094—2020

---

## 柿子干片加工技术规程

Technical code of practice for dried persimmon slices processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 17 实施

广西标准化协会 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、桂林恭城丰华园食品有限公司、广西农业职业技术学院、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西标准化协会。

本标准主要起草人：盛金凤、孙健、零东宁、李冬、李丽、周主贵、谢宏昭、蓝冬丽、石敏、黄林华、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。



# 柿子干片加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了柿子干片加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设施和设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于柿子干片的加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠

GB 1886.75 食品安全国家标准 食品添加剂 L-半胱氨酸盐酸盐

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 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20453 柿子产品质量等级

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**柿子干片** dried persimmon slices

以柿子为原料，经切片、护色、烘干等工艺制成的柿子干制品。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

## 5 设施和设备要求

包括但不限于切片机、干燥设备。应符合GB 8956的规定。

## 6 原辅料要求

### 6.1 柿子

选择月柿、磨盘柿、牛心柿等，应符合GB/T 20453的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 L-半胱氨酸盐酸盐

应符合GB 1886.75的规定。

6.4 抗坏血酸钠

应符合GB 1886.44的规定。

6.5 其他食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。

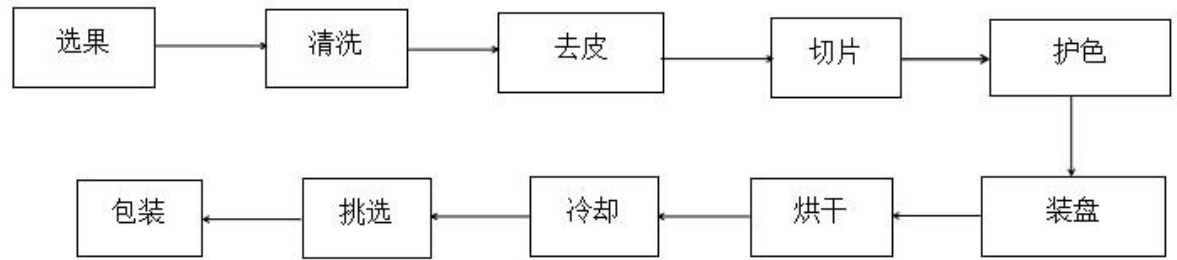


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 选果

选择成熟度为80%~90%的新鲜柿子，剔除虫害、腐烂、机械伤、畸形果。

7.2.2 清洗

采用人工或者机械清洗，除去柿子表面的尘土、泥沙等杂质，沥干或擦干水。

7.2.3 去皮

将清洗后的柿子去除表皮、果蒂。

7.2.4 切片

手工或者切片机横向或纵向将柿子切片，厚度1.1 cm~1.4 cm。

7.2.5 护色

将切片后的柿子放入护色液中浸泡15 min~30 min进行护色。

注：护色液由0.01%~0.03%L-半胱氨酸、0.2%~0.5%抗坏血酸钠组成。

#### 7.2.6 装盘

将护色后的柿子片均匀摆放在干燥托盘上。

#### 7.2.7 烘干

宜采用热风干燥。当含水量 $>50\%$ 时，宜用风速 $\geq 0.5$  m/s，温度为 $45\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 50\text{ }^{\circ}\text{C}$ 条件下烘8 h~10 h，干燥过程中翻动2~3次；当含水量 $\leq 50\%$ 时，则用风速 $\geq 0.25$  m/s，温度为 $55\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ 条件下烘至含水量为 $22\%\sim 25\%$ ，时间宜为24 h~48 h。

#### 7.2.8 冷却

将烘干后的柿子干转移至库房自然冷却至常温。

#### 7.2.9 挑选

剔除颜色不均一、不完整的柿子干片。

#### 7.2.10 包装

柿子干片冷却至室温后包装，宜采用塑料袋装，包装材料应符合食品安全标准要求和有关规定。



中华人民共和国团体标准

柿子干片加工技术规程

**T/GXAS 094—2020**

广西标准化协会统一印制

**版权专有 侵权必究**