

ICS 67.080.10

X 24

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 083—2020

荔枝干加工技术规程

Technical code of practice for dried lichee 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、北流市大同果业有限公司/广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司、广西标准化协会、广西农业职业技术学院。

本标准主要起草人：李丽、孙健、零东宁、盛金凤、刘国明、谢宏昭、蓝冬丽、黄林华、石敏、李祥忠、莫耀林、韦立先、黄潇、石昕培。

荔枝干加工技术规程

1 范围

本标准规定了荔枝干加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、加工设备、原辅料要求、加工工艺。

本标准适用于荔枝干的加工。

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 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

GB/T 29891 荔枝、龙眼干燥设备技术条件

NY/T 515 荔枝

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

荔枝干 dried lichee

以新鲜荔枝为原料，经选果、清洗、初焙、回软、复焙、冷却、包装等工艺加工而成的带皮荔枝干制品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

5 加工设备

干燥设备应符合GB/T 29891的规定。

6 原辅料要求

6.1 荔枝

应符合NY/T 515的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。

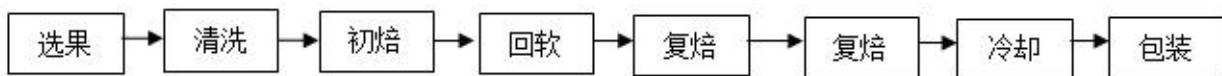


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 选果

选择成熟、无裂果、无腐烂、无异味、无病虫害的荔枝鲜果，剔除烂果、破壳果。

7.2.2 清洗

采用人工或机械冲洗，除去果壳表面沾染的尘土、泥沙、等杂质，去除荔枝果蒂。

7.2.3 初焙

沥干水后的荔枝直接平铺于带孔烘盘，厚度5 cm~10 cm，采用热风干燥，初焙最初温度控制在75 ℃~85 ℃，6 h~8 h翻焙；然后温度调整到75 ℃~80 ℃，隔6 h~8 h翻焙；温度再次调整到70 ℃~75 ℃，每隔3 h~5 h翻焙1次，烘焙至水分含量为35%~45%。

7.2.4 回软

初焙后的荔枝干移放到室温中自然冷却、回软，回软时间48 h~72 h。

7.2.5 复焙

回软后的荔枝干进行复焙，温度控制在60 ℃~70 ℃，每隔3 h~5 h翻动1次，烘焙至水分含量18%~25%。

7.2.6 冷却

复焙后的荔枝干在室温下自然冷却至室温。

7.2.7 包装

包装材料应符合国家相关食品安全标准及规定要求。

中华人民共和国团体标准

荔枝干加工技术规程

T/GXAS 083—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究