

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 085—2020

鲜切芒果加工技术规程

Technical code of practice for fresh-cut mango 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、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：李丽、李昌宝、孙健、唐杰、易萍、黄林华、谢宏昭、蓝冬丽、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

鲜切芒果加工技术规程

1 范围

本标准规定了鲜切芒果加工技术的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设备要求、原辅料要求、加工工艺。

本标准适用于鲜切芒果的加工。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

JB/T 12448 果蔬鲜切机

NY/T 492 芒果

NY/T 1529 鲜切蔬菜加工技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜切芒果 fresh-cut mango

以新鲜的芒果为原料，在清洁环境中经预处理、消毒、清洗、去除表面水分、切分、包装等处理，改变其形状但仍能够保持新鲜状态，经冷藏运输而进入冷链销售的定型包装的芒果产品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合NY/T 1529的规定。

5 设备要求

果蔬鲜切机应符合JB/T 12448的规定。

6 原辅料要求

6.1 芒果

选择成熟度为 80%以上，应符合 NY/T 492 的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 清洗剂

应符合GB 14930.1的规定。

6.4 消毒剂

应符合GB 14930.2的规定。

6.5 其他食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。

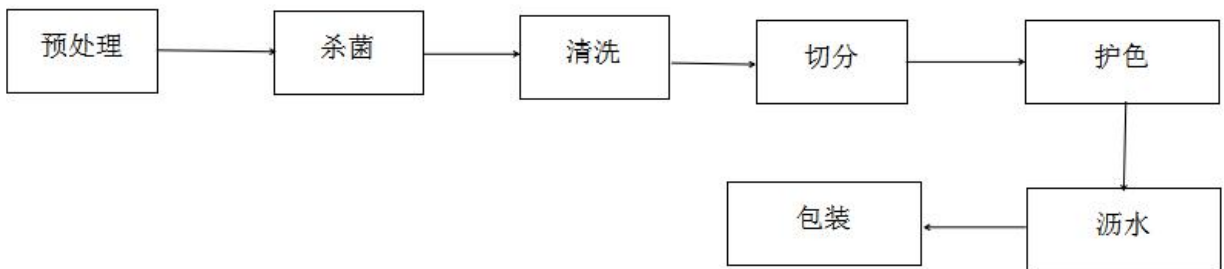


图 1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 预处理

7.2.1.1 检查芒果在接受检验时可能未注意到的污染，用磁铁或金属探测检查金属碎片，如发现问题去除不合格品。

7.2.1.2 剔除损伤、发霉或腐烂、异物以及被动物粪便、燃料、机油和食用油污染的芒果。

7.2.1.3 将芒果用流动水冲洗，除去表面沾染的尘土、泥沙、杂质等，沥干后备用。

7.2.2 杀菌

宜使用浓度为50 mg/L~100mg/L的次氯酸钠对果实进行浸果处理2 min~3 min。

7.2.3 清洗

消毒后的果实用毛刷刷洗去除果面灰尘和附着物,然后用清水充分喷淋除去果面残留的消毒剂和清洗剂,通过沥干、风干等工序,去除产品表面水分。

7.2.4 去皮、去核、切分

去除芒果皮和核,经去皮后的芒果按照产品需求的尺寸进行切分,然后切成长宽厚为1 cm~3 cm的块状或1 cm~3 cm厚条状。

7.2.5 护色

切分后的芒果立即放入清洁水中漂洗,可加入0.50%柠檬酸+0.30%氯化钙+1.5%食用盐进行抗氧化和抗褐变处理,漂洗时间宜为1 min~2 min。

7.2.6 沥水

通过沥干、风干、甩干等工序,沥去产品表面水。过程中防止盛装产品的容器直接与地面接触。

7.2.7 包装

7.2.7.1 采用密闭包装,完成包装后迅速移入冷藏库或冷藏车,贮存温度0℃~4℃,贮存时间4d~5d。

7.2.7.2 盒装产品:应采用满足GB 4806.7要求的透明塑料盒,所装产品色泽正常,新鲜、清洁,具有芒果果肉固有的颜色,形态基本均匀一致,无瑕疵。

7.2.7.3 袋装产品:应采用符合GB 9683要求的透明塑料袋,所装产品色泽正常,新鲜、清洁,具有果肉固有的颜色,形态基本均匀一致,无瑕疵。

7.2.7.4 避免使用污染、损坏或有缺陷的容器或搬运工具,防止包装过程中微生物污染鲜切芒果;检查包装材料和用于包装的气体。不使用损坏和污染的包装材料。

中华人民共和国团体标准

鲜切芒果加工技术规程

T/GXAS 085—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究