

ICS 67.080.20

X 26

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 079—2020

风味黄瓜皮生产技术规程

Technical code of practice for flavored salted cucumber processing

2020-09-11发布

2020-09-17实施

广西标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 生产加工过程卫生要求.....	1
5 设备要求.....	2
6 原辅料要求.....	2
7 生产工艺.....	2

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、浦北县绿达食品有限公司、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：李昌宝、辛明、李杰民、刘国明、唐雅园、陆滨、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。

风味黄瓜皮生产技术规程

1 范围

本标准规定了风味黄瓜皮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、生产工艺。

本标准适用于风味黄瓜皮的加工。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GH/T 1194 大蒜

SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

风味黄瓜皮 flavored salted cucumber

以新鲜黄瓜为原料，经挑选、清洗、刺孔、杀青、压榨、盐渍、切分、调配、包装、杀菌、外包工艺制成的即食型黄瓜酱腌菜制品。

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

包括但不限于压榨机、包装机。

6 原辅料要求

6.1 黄瓜

应选择新鲜嫩黄瓜、无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味，符合GB 2762、GB 2763的规定。

6.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

6.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

6.4 食糖

应符合GB 13104的规定。

6.5 料酒

应符合SB/T 10416的规定。

6.6 酱油

应符合GB 2717的规定。

6.7 辣椒

新鲜、无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

6.8 蒜

应符合GH/T 1194的规定。

6.9 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.10 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 生产工艺

7.1 工艺流程

见图1。

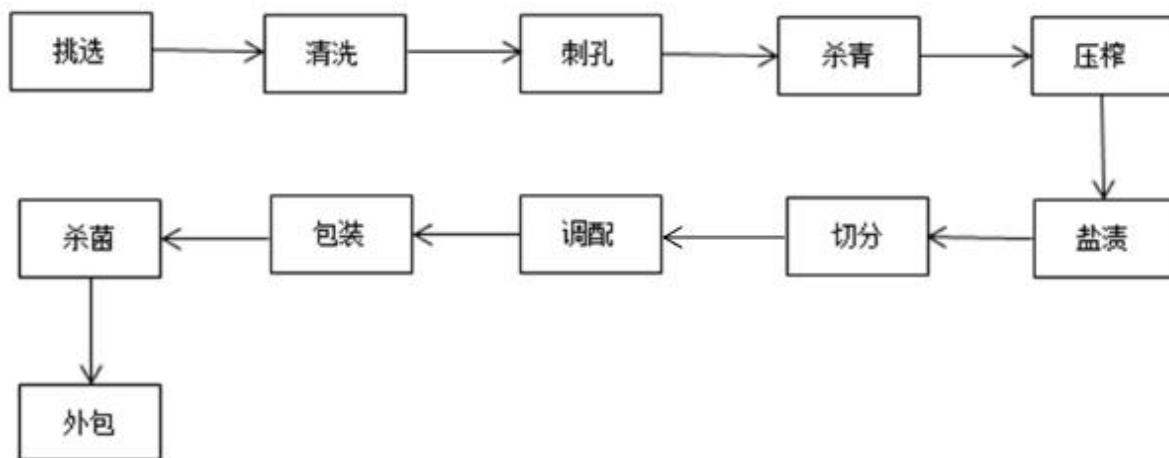


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 挑选

选择那丽白皮黄瓜、钦育一号等加工型黄瓜，剔除病虫害黄瓜、伤残黄瓜和老黄瓜。

7.2.2 清洗

将黄瓜采用人工或机械冲洗，除去表面沾染的泥沙、梗叶等杂质。

7.2.3 刺孔

在黄瓜身上刺20~50个孔径0.05 cm~1.0 cm的小孔。

7.2.4 杀青

将黄瓜放入80 °C~95 °C热水中煮5 min~8 min，捞出沥干表面水分。

7.2.5 压榨

压榨除去55%~60%的水分。

7.2.6 咸渍

宜添加食盐8%~10%盐渍18 h~24 h后，沥干水分。

7.2.7 切分

宜根据市场需求切分，可切丁、切条等形状。

7.2.8 调配

根据市场需求添加食用植物油、食糖、料酒、酱油、辣椒、蒜等配料。

7.2.9 包装

宜采用真空包装机进行真空包装，包装材料能耐100°C蒸煮不变形，封口时应保持袋口清洁、无皱纹，避免出现假封。应检查包装是否存在涨袋和破袋情况，包装材料应符合食品卫生要求。

7.2.10 杀菌

宜采用巴氏杀菌或在80 °C~95 °C下杀菌10 min~15 min。

7.2.11 外包

冷却后进行外包，标识符合GB/T 191、GB 7718的规定。

中华人民共和国团体标准

风味黄瓜皮生产技术规程

T/GXAS 079—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究