

ICS 67.080
X 26

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 075—2020

鲜切胡萝卜加工技术规程

Technical code of practice for processing fresh-cut carrots

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、辛明、盛金凤、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。

鲜切胡萝卜加工技术规程

1 范围

本标准规定了鲜切胡萝卜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。

本标准适用于鲜切胡萝卜的加工。

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

NT/T 493 胡萝卜

NT/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

鲜切胡萝卜 fresh-cut carrots

以新鲜的胡萝卜为原料，在清洁环境经预处理、切分、清洗护色、漂洗、去除表面水、包装等处理，可以改变其物理形状但仍能够保持新鲜状态，经冷藏运输而进入冷柜销售的定型包装的胡萝卜产品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、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 胡萝卜

应符合NT/T 493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 其他食品添加剂使用标准

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。

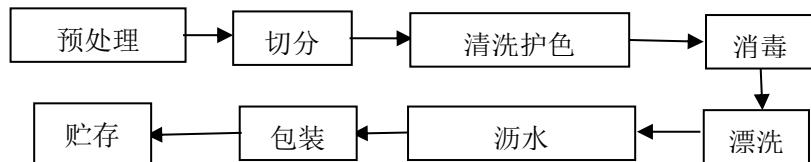


图 1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 预处理

- 7.2.1.1 检查胡萝卜在接受检验时可能未注意到的污染。
- 7.2.1.2 用水进行清洗干净胡萝卜表面沾染的尘土、泥沙、杂质等。
- 7.2.1.3 用磁铁或金属探测检查金属碎片，如发现问题则及时去除。
- 7.2.1.4 将清洗后合格的胡萝卜去除外皮，所用的刀具定时消毒。

7.2.2 切分

用鲜切机对经去皮的胡萝卜进行切分加工，切成厚度为 $30\text{ mm}\sim40\text{ mm}$ 片状、 $50\text{ mm}^3\sim80\text{ mm}^3$ 粒状或厚度为 $5\text{ mm}\sim6\text{ mm}$ 丝状。

7.2.3 清洗护色

将切分后的胡萝卜立即放入水中清洗，清洗过程中添加果蔬专用清洗剂，水中可加入0.5%柠檬酸+1.5%食用盐进行抗氧化和防褐变处理。

7.2.4 消毒

将清洗护色后的胡萝卜进行消毒，宜使用浓度为50 mg/L~100mg/L次氯酸钠，以1min~3min为宜。

7.2.5 漂洗

将消毒后的胡萝卜放入清水中漂洗，漂洗时间为1 min~2 min，以漂洗至无异味为宜。

7.2.6 沥水

通过沥干、风干等方式去除产品表面水，防止盛装胡萝卜的容器直接与地面接触。

7.2.7 包装

具体如下：

- 宜采用充气或者密封包装包装；
- 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，具有胡萝卜果肉固有的颜色，形态基本均匀一致；
- 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，具有胡萝卜果肉固有的颜色，形态基本均匀一致。
- 避免使用污染、损坏或者有缺陷的容器或者搬运工具、防止包装过程中微生物污染鲜切胡萝卜；检查包装材料和用于包装的气体。鲜切胡萝卜完成包装后应迅速移入0 °C~5 °C的冷藏库或者冷藏车。

7.2.8 贮存

包装好的鲜切胡萝卜宜贮存在0 °C~5 °C的环境中。

中华人民共和国团体标准
鲜切胡萝卜加工技术规程

T/GXAS 075—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2023年第54号（总第179号）

关于批准发布 T/GXAS 075—2020《鲜切胡萝卜加工技术规程》团体标准第1号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 075—2020《鲜切胡萝卜加工技术规程》团体标准第1号修改单，自2023年7月6日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 075—2020《鲜切胡萝卜加工技术规程》第1号修改单



附件

**T/GXAS 075—2020《鲜切胡萝卜加工技术规程》
第1号修改单**

规范性引用文件中《NT/T 493 胡萝卜》修改为《NY/T 493 胡萝卜》；《NT/T 1529 鲜切蔬菜加工技术规范》修改为《NY/T 1529 鲜切蔬菜加工技术规范》。