

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 076—2020

鲜切豇豆加工技术规程

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。

鲜切豇豆加工技术规程

1 范围

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

本标准适用于鲜切豇豆的加工。

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 25574 食品添加剂 次氯酸钠
JB/T 12448 果蔬鲜切机
NY/T 965 豇豆
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

鲜切豇豆 fresh-cut cowpea

以新鲜的豇豆为原料，在清洁环境经预处理、切分、清洗消毒、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豇豆产品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、NY/T 1529的规定。

5 加工设备要求

果蔬鲜切机应符合JB/T 12448的规定。

6 原辅料要求

6.1 豇豆

应符合NY/T 965的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 次氯酸钠

应符合GB 25574的规定。

6.4 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。

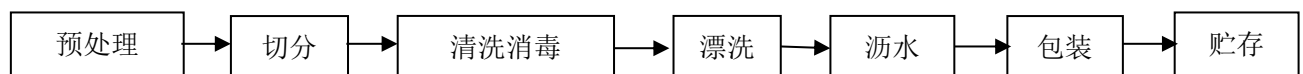


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 预处理

7.2.1.1 检查豇豆在接受检验时可能未注意到的污染。

7.2.1.2 用水进行清洗干净豇豆表面沾染的尘土、泥沙、杂质等，去除损伤、发霉或腐烂的豇豆。

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。

7.2.2 切分

按照产品需求进行段切。

7.2.3 清洗消毒

将切分后的豇豆立即放入水中清洗，清洗过程中添加果蔬专用清洗剂，使用浓度为80 mg/L～200mg/L的次氯酸钠进行消毒，时间以2 min～5 min为宜（具体时间选择取决于豇豆表面洁净程度以及切分尺寸）。

7.2.4 漂洗

将消毒后的豇豆放入水中漂洗，漂洗时间为1 min～2 min，以漂洗至无异味为宜。

7.2.5 沥水

通过沥干、风干等方式去除产品表面水，防止盛装豇豆的容器直接与地面接触。

7.2.6 包装

具体如下：

- 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，具有豇豆果肉固有的颜色，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，具有豇豆果肉固有的颜色，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豇豆；检查包装材料和用于包装的气体。鲜切豇豆完成包装后应迅速移入 0℃～5℃ 的冷藏库或者冷藏车。

7.2.7 贮存

包装好的鲜切豇豆宜贮存在 0℃～5℃ 的环境中。



中华人民共和国团体标准

鲜切豇豆加工技术规程

T/GXAS 076—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 55 号（总第 180 号）

关于批准发布 T/GXAS 076—2020《鲜切豇豆加工技术规程》团体标准第 1 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 076—2020《鲜切豇豆加工技术规程》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 076—2020《鲜切豇豆加工技术规程》第 1 号修改单



附件

T/GXAS 076—2020《鲜切豇豆加工技术规程》

第 1 号修改单

规范性引用文件中《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》。