

ICS 67.080.20

X 26

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 074—2020

脱水胡萝卜加工技术规程

Technical code of practice for dehydrated carrots 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、广西明珠农业农村发展研究院、广西农业职业技术学院。

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

脱水胡萝卜加工技术规程

1 范围

本标准规定了脱水胡萝卜加工技术的生产加工过程卫生要求、设备和设施要求、原辅料要求、加工工艺。

本标准适用于脱水胡萝卜的加工。

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- NT/T 493 胡萝卜

3 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 设备和设施要求

包括但不限于清洗设备、漂烫设备、脱水设备、烘干设备、冷库。所有设备应符合GB 14881的规定。

5 原辅料要求

5.1 胡萝卜

应符合NY/T 493的规定。

5.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.3 碳酸氢钠

应符合GB 1886.2的规定。

5.4 氢氧化钠

应符合GB 1886.20的规定。

5.5 食品添加剂品种和使用量

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。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

见图1。

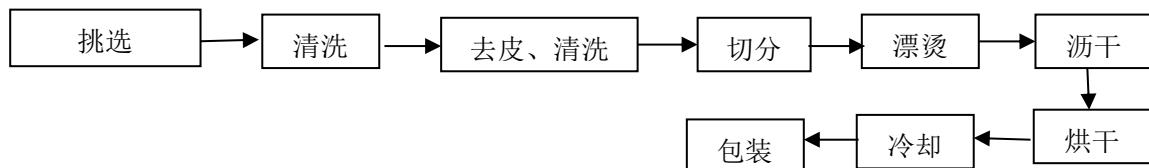


图1 工艺流程图

6.2 工艺要求

6.2.1 挑选

选用新鲜，无机械伤的胡萝卜，剔除虫害、腐烂、畸形的胡萝卜。

6.2.2 清洗

将胡萝卜用流动水冲洗，除去果皮表面沾染的尘土、泥沙、杂质等，沥干。

6.2.3 去皮、清洗

可采用手工去皮、机械去皮或化学去皮。化学去皮采用浓度为3%~6%的氢氧化钠溶液，温度为80℃~90℃，浸渍2min~4min。浸泡后应用清水冲洗干净。

6.2.4 切分

将去皮、清洗后的原料切成0.6cm~0.8cm的胡萝卜方块颗粒或厚度为0.5cm~1cm的片状。

6.2.5 烫漂

将胡萝卜颗粒或片置于0.1%碳酸氢钠的沸水溶液中烫漂1.5min~2min。烫漂后应迅速用冷水冷却。

6.2.6 沥干

将烫漂后的胡萝卜颗粒或片，均匀摊在烘筛上，沥干水分。

6.2.7 烘干

将沥干后的胡萝卜颗粒或片放入烘房内，温度控制在65 °C~75 °C之间，烘至含水量为6%~8%即可。

6.2.8 冷却

将烘干后的胡萝卜颗粒或片置于20°C~25°C的环境中进行冷却12 h~24 h，平衡水分。

6.2.9 包装

将冷却后的胡萝卜颗粒或片立即包装，包装材料应符合GB 9683和GB/T 21302的规定。



中华人民共和国团体标准

脱水胡萝卜加工技术规程

T/GXAS 074—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53号（总第178号）

关于批准发布 T/GXAS 074—2020《脱水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 074—2020《脱水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 074—2020《脱水胡萝卜加工技术规程》第1号修改单



附件

**T/GXAS 074—2020《脱水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》。