T/GXAS 标

才

T/GXAS 750-2024

超微云耳代餐粉生产技术规程

体

Technical code of practice for ultramicro meal replacement powder of Auricularia heimuer

2024 - 06 - 21 发布

2024 - 06 - 27 实施

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西科学院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位:广西科学院、百色三宝生物技术有限公司、广西科学院生物研究所有限责任公司、 广西六洛生态农业科技有限公司。

本文件主要起草人:何达崇、罗先群、王翠坚、黄雪星、李发盛、梁玉才、李万伟、卿朕、曾维铭、 马晟。

超微云耳代餐粉生产技术规程

1 范围

本文件界定了超微云耳代餐粉生产涉及的术语和定义,确立了超微云耳代餐粉生产的程序,规定了原料选择、粗粉碎、干燥、超微粉碎、磁选、调配、包装、杀菌、贮存等生产工艺各阶段的操作指示,描述了生产过程信息的追溯方法。

本文件适用于超微云耳代餐粉的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件, 仅该日期对应的版本适用于本文件;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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB/T 6192/黑木耳

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

云耳 Auricularia heimuer

主要<mark>产自于云南、贵州和广西等地,隶属于真菌门、担子菌纲、木耳目、木耳科、木耳属的一类可</mark>食用的大型真菌。

3. 2

超微云耳代餐粉 ultramicro meal replacement powder of *Auricularia he<mark>imu</mark>er*

以云耳为<mark>原料,经原料选择、风洗、粗粉碎、干燥、超微粉碎、磁选、调配、包装</mark>、杀菌、贮存等加工工艺制成的<u>粒度1000目以上(D50≤13 μm),具有一定营养成</u>分的代餐粉。

4 设备设施选择

应选择但不限于风洗设<mark>备、粉碎</mark>设备、干燥设备、超微粉碎设备、检测设备、磁选设备、包装设备、 杀菌装置等设施设备。

5 生产工艺

5.1 工艺流程

见图1。

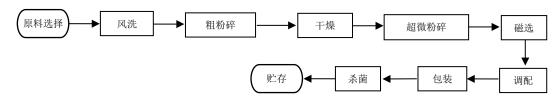


图1 超微云耳代餐粉生产工艺流程图

T/GXAS 750-2024

5.2 生产操作

5.2.1 原料选择

云耳干制品,应符合GB/T 6192的规定。

5.2.2 风洗

将选好的云耳通过风洗设备洗净。

5.2.3 粗粉碎

将风选好的云耳通过粉碎设备进行粉碎,得到50目的云耳粗粉。

5.2.4 干燥

将云耳粗粉平铺于不锈钢烘盘,干燥温度控制于50 ℃~55 ℃,烘干7h~8h至水分低于6%,备用。

5.2.5 超微粉碎

选用超微粉碎设备,将干燥好的云耳粗粉进行超微粉碎,产品粒度达到1000目以上。

5.2.6 磁选

选用磁选设备将粉碎过程中产生的金属屑分离。

5.2.7 调配

根据不同营养成分需求进行调配。

5.2.8 包装

在洁净车间使用符合GB 4806.1、GB 4806.9规定的包装材料进行包装。

5.2.9 杀菌

宜采用辐照杀菌方式进行杀菌,辐照剂量为4kGy~8kGy。

5.2.10 贮存

产品按不同规格贮存在清洁卫生、阴凉干燥处,不应与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存。应符合GB 14881的规定。

6 档案记录

生产者需建立生产档案,生产记录内容包括:原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间、生产日期等。所有记录应真实、准确、规范,并具有可追溯性;生产档案应有专人专柜保管,至少保存2年。

中华人民共和国团体标准 超微云耳代餐粉生产技术规程 T/GXAS 750—2024 广西标准化协会统一印制 版权专有 侵权必究