

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1083—2025

热风干制桑芽菜加工技术规程

Code of practice for hot air drying of mulberry bud vegetables processing

2025 – 08 – 01 发布

2025 – 08 – 07 实施

广西标准化协会 发 布

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。

本文件由广西壮族自治区蚕业技术推广站提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区蚕业技术推广站、广西标准化协会、广西平果惠民蚕业科技有限公司。

本文件主要起草人：徐雯雯、梁贵秋、陆春霞、肖潇、刘开莉、莫炳巧、李安华、陈菁、谭爱。

热风干制桑芽菜加工技术规程

1 范围

本文件界定了热风干制桑芽菜的术语和定义,确立了热风干制桑芽菜加工的程序,规定了原料选择、设备选择、加工工艺操作以及档案记录方法。

本文件适用于热风干制桑芽菜的加工。

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 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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

热风干制桑芽菜 hot air drying mulberry bud vegetables
以新鲜桑叶为原料,经清洗、烫漂、冷却、控水、干燥等工艺制成的热风干制蔬菜制品。

4 原辅料要求

4.1 桑叶

选择桑叶顶芽和第3片展开叶以上的茎叶部分,应新鲜、无虫蛀、无霉烂、无异味,符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定。

4.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5 生产过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 设备

包括但不限于烫漂、冷却、控水、干燥、包装等设备。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。

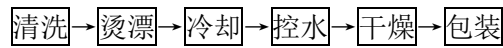


图1 加工工艺流程图

7.2 工艺要点

7.2.1 清洗

使用水清洗桑叶至无杂质。

7.2.2 烫漂

将清洗后的桑叶置于95℃~100℃的水中漂烫30 s ~60 s，立即捞出冷却。

7.2.3 冷却

用流动的水冲洗2 min~3 min后，用5℃~15℃水浸泡1 min~2 min。

7.2.4 控水

采用控水设备控干桑叶表面水分。

7.2.5 干燥

采用热风干燥方法，将控水后的桑叶放入温度为70℃~80℃干燥装置中干燥至含水率为7%~8%，干燥后自然冷却。

7.2.6 包装

宜采用充气包装，内包装材料应符合GB 4806.13的规定。

8 档案记录

档案记录内容包括：原料来源、原料验收、加工过程、日期等，档案记录保存2年以上。

中华人民共和国团体标准
热风干制桑芽菜加工技术规程
T/GXAS 1083—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究