

ICS 67.080.20
CCS X 26

T/GXAS
团 体 标 准

T/GXAS 1198—2025

桑叶油炸脆片加工技术规程

Technical code of practice for mulberry leaf fried crisps processing

2025-12-19 发布

2025-12-25 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、隆安县桑海田园果蔬种植家庭农场。

本文件主要起草人：陆春霞、梁贵秋、莫炳巧、谢启凡、徐雯雯、刘开莉、陈菁、肖潇、李安华、林强轩、韩冀飞、李代顺、林秋铭、李法锦、谭绮妹、郭娇、周丹。

桑叶油炸脆片加工技术规程

1 范围

本文件界定了桑叶油炸脆片的术语和定义，确立了桑叶油炸脆片加工的程序，规定了原料选择、设备选择，以及采摘、清洗、沥水、裹浆、油炸沥油、冷却、包装等工艺各阶段的操作指示，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于以桑叶为原料的桑叶油炸脆片加工。

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/T 1355	小麦粉
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桑叶油炸脆片 mulberry leaf fried crisps

以新鲜桑叶为原料，经清洗、沥水、裹浆、油炸、沥油、冷却、包装等工艺制成的油炸制品。

4 加工工艺

4.1 工艺流程

桑叶油炸脆片加工工艺流程见图1。

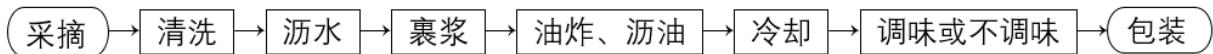


图1 桑叶油炸脆片加工工艺流程图

4.2 设备

包括但不限于称量设备、清洗设备、沥水设备、油炸设备、沥油设备、包装设备等。

4.3 原辅料选择

4.3.1 桑叶

选择新鲜、无虫害、无病斑、完整、无破损的卵形或宽卵形的桑叶，符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.3.2 复合调味料

选择符合GB 31644的复合调味料。

4.3.3 小麦粉

选择符合GB/T 1355的小麦粉。

4.3.4 食用玉米淀粉

选择符合GB/T 8885的玉米淀粉。

4.3.5 食用盐

选择符合GB 2721的食用盐。

4.3.6 植物油

选择符合GB 2716的植物油。

4.3.7 鸡蛋

选择符合GB 2749的鸡蛋。

4.3.8 加工用水

选择符合GB 5749的加工用水。

4.4 工艺操作

4.4.1 采摘

采摘展开叶3~4叶，长为10 cm~13 cm，宽为8 cm~10 cm的桑叶。

4.4.2 清洗

用清水清洗桑叶。

4.4.3 沥水

采用沥水设备沥至干桑叶表面无水珠。

4.4.4 裹浆

将小麦粉、玉米淀粉、冰水（4 ℃~8 ℃）、鸡蛋按质量比（3~4）：（2~3）：（7~8）：（4~6）的比例混合搅拌，再加入1.5%~2%的食用盐，配制成浆液，将沥干水的新鲜桑叶逐片放入浆液中，使叶片正反面裹浆均匀。

4.4.5 油炸、沥油

将裹好浆的桑叶放在油温为175 ℃~185 ℃植物油中油炸40 s~45 s至表面无生浆白芯、触感酥脆，并沥油至无油滴。

4.4.6 冷却

将沥油后的桑叶脆片冷却至室温。

4.4.7 调味不调味

如需调味则使用复合调味料均匀洒在桑叶脆片表面。

4.4.8 包装

采用包装设备进行包装，宜冲氮气包装；包装材料符合食品安全规定。

5 档案记录

建立加工过程档案记录，对加工过程中采购、加工、贮存等环节详细记录。记录内容完整、真实，加工记录保存2年以上。



中华人民共和国团体标准
桑叶油炸脆片加工技术规程

T/GXAS 1198—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究