



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1387—2022

胡萝卜冷冻干燥技术规程

Technical code of practice for freeze-drying of carrot

2022-11-24 发布

2023-01-01 实施

中华全国供销合作总社 发布
中国标准出版社 出版

前 言

本文件按照 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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、江苏省农业科学院、顶能科技有限公司、兴化市联富食品有限公司、南京财经大学、江苏楷益智能科技有限公司、江苏农林职业技术学院、三只松鼠股份有限公司、山东嘉信工业装备有限公司、国家蔬菜加工技术研发专业分中心、江苏省脱水果蔬产业技术创新战略联盟、南京同仁堂健康产业有限公司。

本文件主要起草人：肖亚冬、王松均、李大婧、张锋伦、王一盛、江宁、聂梅梅、杨文建、刘庆峥、宋江峰、姚正颖、顾千辉、刘庆嵘、徐亚元、周波、孙怀东、姜璐、李建庭、丁峰峻、张悦。

胡萝卜冷冻干燥技术规程

1 范围

本文件规定了胡萝卜冷冻干燥加工的原料要求、前处理、冷冻干燥、包装、标识、金属检测、储存和记录。

本文件适用于以新鲜胡萝卜为原料,经清洗、去皮、烫漂、切分、糖渍和冷冻干燥等工序进行胡萝卜冷冻干燥产品加工的操作。

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 191 包装储运图示标志
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- NY/T 493 胡萝卜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

选用的胡萝卜应新鲜,肉质根短粗、外表光滑、内部纹理细致,色泽符合品种应有性状,并应符合GB 2762、GB 2763和NY/T 493的规定。

5 前处理

5.1 清洗、整理、去皮

用水洗去胡萝卜表面泥沙及异物,切除头部约0.5 cm、尾部0.2 cm~0.3 cm,然后机械去皮,表面应