

DB4451

潮州市地方标准

DB4451/T XX—20XX

加应子加工技术规程

Technical code of practice for processing of Jia plums

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

潮州市市场监督管理局 发布

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。

本文件由潮州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：XXX、……。

本文件主要起草人：XXX、……。

加应子加工技术规程

1 范围

本文件确立了加应子的加工工艺流程，规定了加应子加工的原辅料要求、生产加工过程的卫生要求、技术要点、标志、标签和贮存等要求，描述了记录保存等追溯方法。

本文件适用于加应子的生产加工。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8956 食品安全国家标准 蜜饯生产卫生规范
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

GB 8956 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

加应子 Jia plums

又称嘉应子，以李子为主要原料，经盐渍、糖渍、干燥等工艺制成的半干态蜜饯制品。

3.2

李胚 li embryo

新鲜李子经初加工后，用于制作加应子的原料，泛指未制成加应子时的物料形态。

3.3

糖液 sugar syrup

以白砂糖为主要原料，添或不添加食品添加剂、甘草及香辛料等其它辅料，与一定比例清水熬制而成的液体。

4 原辅料要求

- 4.1 李子应新鲜、完整、无腐烂霉变、无虫害、无异物，符合相关食品安全要求。
- 4.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.3 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.4 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.5 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.6 其他辅料应符合相关产品标准的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8956的规定。

6 工艺流程

加应子加工工艺流程见图1。

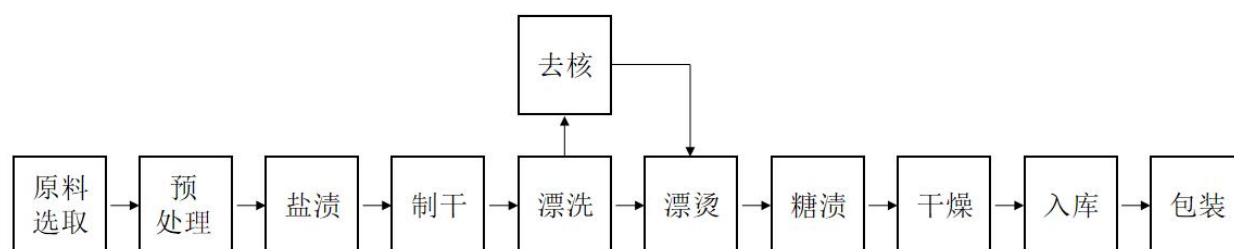


图1 加应子加工工艺流程

7 技术要点

7.1 原料选取

选取符合4.1要求的李子。

7.2 预处理

将李子筛除杂物后，用食盐轻擦果皮。

7.3 盐渍

经预处理后的李子倒进腌制池中，按均匀撒铺一层食盐和一层李子进行腌制，腌制时间大于20天，并滤去盐水成为水李胚。

7.4 制干

将水李胚晒干制成干李胚，晾晒过程进行翻料，晒至水分含量达20 %~35 %时，将李胚收集在容器内，放在阴凉干燥通风处阴干，使李胚各部分含水量均匀。

7.5 漂洗

漂洗李胚，去除部分盐分，至含盐量 $\leq 5\%$ 。

7.6 去核

需要去核的，对李胚进行刺孔去掉李核。

7.7 漂烫

将处理好的李胚进行漂烫，漂烫温度 $95\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 100\text{ }^{\circ}\text{C}$ 为宜。

7.8 糖渍

将漂烫好的李胚加入糖液，充分吸收后浸制5天以上，每天上下翻拌一次。浸至李胚总糖含量 $\geq 20\%$ 为宜。

7.9 干燥

将糖渍好的李胚捞出，沥去表面糖液，烘干或晒干至李胚水分含量为 $20\%\sim 35\%$ 即可。

7.10 陈化

将干燥好的李胚储存在干净容器中，置于阴凉干燥的仓库内进行陈化。陈化时间7天以上，使李胚质地软硬适中。

7.11 包装

7.11.1 直接接触食品的内包装材料应符合相关食品安全标准的规定。

7.11.2 内包装应封口严密，不得泄漏。

7.11.3 销售包装应符合 GB 23350 的规定。

7.11.4 外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

8 标志、标签和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 包装储运标志应按符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 销售包装标签（包含生产日期、保质期和配料表等信息）应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 贮存

产品应贮存在阴凉、清洁、通风、无腐蚀性物质的场所，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存。

9 记录保存

食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。记录和凭证保存期限不少于两年，且不得少于产品保质期满后六个月。

