

ICS 67.080.20

X 26

# 团 体 标 准

T/NTRPTA 0063—2021

---

## 西兰花超微粉加工技术规程

Technical specification on processing of ultrafine broccoli  
powder

2021-11-01 发布

2021-11-01 实施

---

南通市农村专业技术协会 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。

本文件由江苏省农业科学院农产品加工研究所和兴化市东奥食品有限公司提出。

本文件由南通市农村专业技术协会归口。

本文件由江苏省农业科学院农产品加工研究所、兴化市东奥食品有限公司、国家蔬菜加工技术研发分中心、江苏省农产品加工工程技术研究中心、江苏省脱水果蔬产业技术创新战略联盟起草、齐齐哈尔大学、江苏艾兰得营养品有限公司。

本文件主要起草人：肖亚冬、何伟伟、李大婧、刘春泉、刘庆松、焦岩、宋江峰、聂梅梅、张玉顺、刘庆峥、陈洪虎、张兴、张国栋。

# 西兰花超微粉加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了西兰花超微粉加工的原辅料要求、生产环境、加工过程、储存及记录。

本文件适用于以新鲜西兰花为原料，经清洗、切分、烫漂、冷却、真空冷冻干燥和超微粉碎加工至粒度为 300 目~500 目西兰花超微粉的生产。

## 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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 21302 包装用复合膜、袋通则
- NY/T 941 青花菜等级规格

## 3 原辅料要求

### 3.1 原料要求

西兰花花球鲜嫩紧实，不松散；球面规整，呈碧绿色，色泽一致；无腐烂、发霉。应符合NY/T 941中3.1.2中一级以上的要求。并符合GB 2762和 GB 2763的规定。

### 3.2 辅料要求

碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定，食用盐应符合GB/T 5461的规定。

## 4 生产环境

### 4.1 厂房与车间

应符合 GB 14881 中第 4 章的规定。

### 4.2 设施与设备

应符合 GB 14881 中第 5 章的规定。