

ICS 65.020.20

CCS B30

DB 6109

安 康 市 地 方 标 准

DB6109/T XXX-202X

干桑果生产技术规程

(征求意见稿)

202X-0X-XX发布

202X-0X-XX实施

安康市市场监督管理局 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 鲜桑果采收	1
4.1 采收时期	1
4.2 采收方法	1
4.3 鲜桑果运储	1
5 原料要求	2
6 干燥	2
6.1 热风烘干	2
6.2 阳光晾晒	2
7 选整	2
8 安全卫生指标	2
8.1 污染物限量	2
8.2 农药残留限量	2
8.3 致病菌限量	3
9 包装	3
10 贮藏	3

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。

本文件由安康市蚕桑产业发展中心提出。

本文件由安康市农业农村局归口。

本文件起草单位：安康市蚕桑产业发展中心、汉滨区蚕茶果技术中心。

本文件主要起草人：黎文平、陈康、李自林、李兆鹏、谢安、陈蓓、唐静、姚程杰、向宇航、熊莹莹、曹珊、王强、陈贵攀、陈戈青、李琴、毛妍茹、崔娟、甘地、赵海燕、胡文迅。

本文件为首次发布。

联系信息如下：

单位：安康市蚕桑产业发展中心

电话：0915-3029001

地址：陕西省安康市汉滨区育才西路126号

邮编：725000

干桑果生产技术规程

1 范围

本文件规定了桑果的采运、干燥、选整、包装和贮藏技术。

本文件适用于陕南地区干桑果生产。

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 食品中最大农药残留限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 29572 桑椹（桑果）

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

干桑果

新鲜成熟的桑果，通过烘干或晾晒加工成的产品。

4 鲜桑果采收

4.1 采收时期

桑果达到八成熟，具有该品种成熟果实特有色泽，果桑大10、红果系列品种为紫黑色、台湾长果桑为紫红色，白果系列品种为米白色时，为最佳采摘时期。陕南地区每年4月下旬~5月下旬。

4.2 采收方法

4.2.1 人工采摘

保持双手干净卫生，手指轻捏适熟的鲜桑果果柄，采下轻放于果篮或果筐内，剔除杂物。

4.2.2 网布采收

将无毒柔韧的网布铺于桑园地面或挂在树枝上，摇动树枝，成熟桑果落于网布上，去除病虫果、缺陷果、霉烂果、不成熟果，剔除杂物，收集适熟桑椹置于果筐内。

4.3 鲜桑果运储

选用卫生无毒的果筐运储，每筐装果厚度不超过15 cm。轻放、轻运，在3 h内将桑果运输至干燥场

地，及时加工处理。若不能及时加工处理，则参照GB/T 29572的规定低温贮存。

5 原料要求

加工桑果应符合GB/T 29572的规定。

6 干燥

采用热风烘干法或阳光晾晒法。干燥环境卫生应符合GB 14881的规定。

6.1 热风烘干

6.1.1 设施设备

热风烘干机及摊晾设施，或烘房及配套设施。

6.1.2 一烘

将鲜桑果按6 kg/m²摊放于烘盘或烘床上，置入烘干机或烘房内。烘干初始温度55 °C，在1 h~2 h时间内逐渐升温至65 °C，相对湿度保持30%~35%，烘炕时间18 h~208 h，烘至桑椹含水率低于35%。

6.1.3 还性

一烘结束后，取出烘盘或烘床，将桑果并盘或并床，厚度不超过3 cm，自然环境中放置5 h。

6.1.4 二烘

经过还性后的桑果按12 kg/m²~12 kg/m²摊放，再次置入烘干机或烘房干燥，烘干温度45 °C~55 °C相对湿度20%~25%，烘炕8 h~10 h，烘至桑椹含水率13%~15%，90%以上干桑椹果柄脱落，将桑椹取出，于自然环境中放置散热、冷却。揉搓、风吹去柄。

6.2 阳光晾晒

在阳光充足的晴天，可采用阳光晾晒方式干燥。

6.2.1 场地与设施

在室外搭建檐高为3 m的晾晒大棚，大棚上盖塑料纱布，四周保持通透。棚内搭建离地高度50 cm~60 cm的中空晾晒架，大棚门外要挂门帘，防蝇。

6.2.2 晾晒方法

将桑果平铺在晾晒床上，厚度不超过2 cm。当环境气温在28 °C以上时，经过3 d~5 d晾晒，桑果含水率达到15%以下，即可收贮。晾晒中，尽量少翻动。

7 选整

将干桑果置于选整台，选除霉烂果、残次果、杂色果、带梗果及杂质。

8 安全卫生指标

8.1 污染物限量

符合GB 2762的规定。

8.2 农药残留限量

符合GB 2763的规定。

8.3 致病菌限量

符合GB 29921的规定。

9 包装

选用符合食品或药品包装标准的器皿或包装袋，定量装袋装箱。包装标识应符合GB 7718的规定。

10 贮藏

低温0 °C~5 °C、干燥，定期检查，防鼠、防虫、防霉、防污染。

。
