

湛江市标准化协会团体标准
《去皮菠萝加工技术规范》（征求意见稿）
编制说明

一、任务来源

2021年2月25日，广东省农业农村厅印发《2021广东菠萝“12221”市场体系建设实施方案》的通知，要求全省一盘棋共同推进广东省农产品“12221”市场体系建设。3月5日，省农业农村厅副厅长陈东率队到徐闻调研菠萝“12221”市场体系建设工作时强调，徐闻菠萝产业要以“数字化、国际化、产业化”为发展目标，推动菠萝高质量发展。为贯彻落实省委、省政府各项部署和省农业农村厅的指示要求，完善徐闻菠萝全产业链体系建设，徐闻县委县政府第一时间研究制定徐闻菠萝产业高质量发展的工作方案，并逐一抓好落实，推动徐闻菠萝高质量发展。其中，制定团体标准《去皮菠萝》和《去皮菠萝加工技术规范》是推动徐闻菠萝“12221”市场体系建设的一项重要工作，此项工作由徐闻县市场监督管理局负责组织实施，徐闻菠萝行业协会联合湛江市标准化协会、湛江市标准与编码所共同承担完成。

二、编制背景、目的和意义

近年来，“泰国小菠萝”开始逐渐走进大家的视野，这种小菠萝已经成为了网红菠萝。“泰国小菠萝”通常是在水

果摊位前现场削皮、去除果眼给消费者即食的，除此之外，也有部分商家将菠萝去皮、包装后通过冷链运输，出口到中国。小菠萝吃起来香味浓郁，口感脆脆甜甜，虽然个头迷你，但是果肉软滑纤维少，深受消费者喜爱，市场需求旺盛。其实这种小菠萝和普通菠萝没有什么区别，是我们熟知的“巴厘”品种，因此，在徐闻当地，越来越多商家发现了这一商机，开始小规模生产去皮菠萝产品，这些产品直接流通到附近的批发市场或街边小贩。

通过走访调查，我们发现，徐闻当地“小菠萝”生产加工存在诸多不容忽视的问题。首先，当前徐闻的去皮菠萝生产加工以“前店后厂”或临时小作坊的形式为主，为了节省成本或逃避监管，很多商家进行无证生产，整个行业处于缺乏监管、无序竞争的状态；其次，行业缺少统一的产品标准和生产加工技术规范，商家生产的去皮菠萝产品质量难以把控，存在非常大的食品安全隐患。因此，为了规范徐闻去皮菠萝产业的生产加工，提升产品质量，维护并塑造“徐闻菠萝”金字招牌，制定《去皮菠萝加工技术规范》是一项必要而紧迫的工作。

三、标准编制原则

本标准在编制过程中，主要遵循了科学性、实用性、规范性的原则。

1、科学性。标准的技术要求遵循《食品生产许可证审

查细则》等国家有关方针和政策、法规和规章，严格执行《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等强制性国家标准，参考类似国家标准、行业标准的相关要求。充分考虑与其它相关标准相协调；充分听取各方意见，进行广泛的调查研究 and 必要的试验验证工作，确保本标准可作为指导生产的基础文件；

2、实用性。既体现合理基本要求，又兼顾去皮菠萝生产加工技术需要，在工艺流程的确定上具有选择灵活性，在保证产品质量的同时，给予广大生产厂家依据实际情况自行调节的空间。

3、规范性。格式上按 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》的规定编写。

四、标准编制过程

本标准的主要编制过程如下：

（1）成立《去皮菠萝加工技术规范》团体标准起草小组，对生产基地和市场进行调研、验证，收集相关生产技术资料，完成前期调研和资料收集工作；

（2）邀请相关生产企业技术人员参与标准修订起草工作，对前期调研收集的资料进行筛选，确定标准起草的主要内容，完成标准草案起草；

（3）召开标准草案征求意见会，根据会议上各方提出的意见和建议，整理资料、查阅文献，对产品送检，修改标

准草案内容，形成标准征求意见稿；

（4）将征求意见稿发送至相关专家、种植户和科研机构征求意见，并对收到的意见进行汇总，根据反馈意见对标准进行再次修订，形成标准审定稿。

五、标准主要条款编制说明

（一）标准适用范围

本文件规定了去皮菠萝的加工工艺要求、加工卫生要求、标识、标志、贮存及运输。

本文件适用于 T/ZJBX 008 中去皮菠萝（即去皮鲜菠萝和去皮速冻菠萝）的生产加工和质量管理。

（二）标准引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量

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 4806.7 食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品

GB 5083 生产设备安全卫生设计总则

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB 61652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范

NY/T 450 菠萝

T/ZJBX 008-2021 去皮菠萝

（三） 标准主要内容

1、 加工工艺要求

通过走访调研与征求相关生产企业经验做法，本文件绘制了去皮菠萝加工工艺流程图，并对每一个工艺做了详细的描述，包括原料接收、预处理、去皮、切分或不切分、浸洗、沥水、速冻、称量、包装及贮运。详见标准文本第3章。

2、 加工卫生要求

与去皮菠萝生产加工卫生过程控制相关的国家标准包括 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 5083《生产设备安全卫生设计总则》、GB 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》、GB 31652

《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》，本标准完全采用了上述标准对去皮菠萝生产加工过程的卫生要求，详见标准文本第 4 章。

3、 标识、标志、贮存、运输

本标准对去皮菠萝的标识、标志、贮存、运输做了详细规定，其中去皮鲜菠萝的贮存温度不高于 5℃；去皮速冻菠萝贮存的环境温度应不高于-18℃。详见标准文本第 6 章。

六、 国内外标准对比以及采标程度

无

七、 与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。

八、 标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性标准。

《去皮菠萝加工技术规范》标准起草小组

2021 年 4 月