ICS 67.020
CCS X 10

T/CS

团 体 标 准

T/CS 163—2025

水煮大板瓜子（西瓜子）生产技术规范

Production technical regulation for boiled large plate melon seeds (watermelon seeds)

2025-09-24 发布 2025-09-24 实施

中国商品学会 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　生产基本要求 1
5　原辅料要求 1
6　工艺流程 2
7　技术要求 2
8　成品质量 3
9　质量管理 3
10　产品的标签、标志、包装、运输和贮存 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。

本文件由青海齐莱滋农牧科技有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：青海齐莱滋农牧科技有限公司、常州工学院、常州市欣海国际贸易有限公司、常州葛老倌生态农业科技有限公司、常州市高露达供应链有限公司。

本文件主要起草人：韩斌、张微、肖伟明、葛龙生、刘会红。

水煮大板瓜子（西瓜子）生产技术规范

1 范围

本文件规定了水煮大板瓜子（西瓜子）生产的基本要求、工艺流程、技术要求、成品质量、质量管理、产品的标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于水煮大板瓜子（西瓜子）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 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 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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改＜食品标识管理规定＞的决定》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 生产基本要求

水煮大板瓜子（西瓜子）的生产应符合 GB 14881 的规定。

5 原辅料要求

5.1 生产所用原料应为完整、无霉变的西瓜子，其杂质率应不大于 0.5%，水分含量应不大于 10%，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
5.3 生产所用卤煮调味由食盐、白砂糖、香辛料配制而成，食盐应符合 GB 2721 的规定，白砂糖应符合 GB/T 317 的规定，香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
5.4 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
5.5 生产所用其他原辅料应符合相应食品标准的规定。

6 工艺流程

清选→清洗→浸泡→二次清洗→卤煮→烘干→冷却→分装与杀菌→装箱。

7 技术要求

7.1 清选

7.1.1 采用筛网孔径为 2.0 mm～2.5 mm 的振动筛去除西瓜子中的石子、砂石、泥土等杂质。
7.1.2 采用风选机去除西瓜子中的轻杂质和灰尘，风速设定为 0.3 m/s～0.5 m/s。
7.1.3 采用磁选机去除西瓜子中的金属颗粒杂质。

7.2 清洗

采用喷淋清洗机对清选后的西瓜子进行两次喷淋清洗，清洗的水流速度设定为 1.5 m^3/h～2.0 m^3/h，水温宜为 25 ℃～30 ℃。

7.3 浸泡

将清洗后的西瓜子放入 20 ℃～25 ℃ 的清水中浸泡 8 h～12 h，每 4 h 换一次水。

7.4 二次清洗

采用喷淋清洗机清洗浸泡后的西瓜子，去除浸泡浮皮和杂质，然后沥水至表面没有明水。

7.5 卤煮

将卤汤和瓜子（卤汤和瓜子的体积比为 3:1）倒入锅中，文火煮制 30 min～40 min，卤汤盐度应控制在 12° Bé～15° Bé。

7.6 烘干

7.6.1 将卤煮后的西瓜子放入温度为 60 ℃～70 ℃ 的烘箱内烘 2 h，然后将烘箱温度调整至 50 ℃～60 ℃ 烘 6 h～10 h。
7.6.2 烘干后西瓜子的水分应不大于 6%。

7.7 冷却

将烘干后的西瓜子自然冷却至室温（25 ℃）。

7.8 分装与杀菌

7.8.1 将冷却后的西瓜子称量分装至食品包装袋中，每袋误差应不超过 ±1 g。
7.8.2 将西瓜子放入紫外线杀菌设备中杀菌 15 min～20 min。

7.9 装箱

成品西瓜子装箱前应抽样检测，装箱后在包装箱上喷码注明生产日期。

8 成品质量

8.1 成品水煮大板瓜子（西瓜子）的瓜子完整率应不小于 95%，无软烂、异味。
8.2 成品水煮大板瓜子（西瓜子）的水分应不大于 6%。
8.3 成品水煮大板瓜子（西瓜子）的其他技术指标应符合 GB 19300 的规定。

9 质量管理

9.1 生产企业应制定质量管理手册并实施质量控制措施，关键工艺应有作业指导书，并记录执行情况。
9.2 原辅料采（收）购、加工、储存、运输、出入库和销售的记录应完整。
9.3 每批生产的产品应编制生产批号或系列号，并一直延用到产品终端销售出厂检验应实施逐步检验制度，应有相应的检验原始记录。
9.4 上述记录的保存应不少于两年。

10 产品的标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《国家质量监督检验检疫总局关于修改＜食品标识管理规定＞的决定》的规定。
10.1.2 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合国家标准和有关规定。
10.2.2 产品包装应严密、无破损。

10.3 运输

运输工具应清洁、干净、无异味、无污染。运输时应防雨、防曝晒。不应与其他物品混装、混运。

10.4 贮存

产品应在清洁、干燥、通风、避光、无虫害、无鼠害的库房内贮存，并离地离墙。不应与其他有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀性的物品混贮。