



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1345—2021

脱 水 洋 葱

Dehydrated onion

2021-11-08 发布

2022-01-01 实施

中华全国供销合作总社 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。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、济宁市食品药品检验检测研究院、安徽顶佳食品有限公司、谱尼测试集团上海有限公司、百佳食品(山东)有限公司。

本文件主要起草人：赵伯涛、商春锋、刘继华、晏东、邵伟、黄晓德、张英杰、陈玉峰、刘月峰、苏海、傅雷、钱骅、陈斌、金敬红。

脱水洋葱

1 范围

本文件规定了脱水洋葱的分类与分级、要求、检验、包装、标志和标签、运输、贮存。
本文件适用于以洋葱为原料经热风干燥、冷冻干燥技术加工的脱水洋葱片、丝、粒、粉。

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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
JJF 1070 定量包装商品含量净含量计量检验规则
NY/T 1081 脱水蔬菜原料通用技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

脱水洋葱片 dehydrated onion flake

洋葱原料清洗、切分后，经热风干燥或冷冻干燥技术加工成的纵横径长度大于 3 mm，且纵横径长度接近的片状产品。

3.2

脱水洋葱丝 dehydrated onion slices

洋葱原料清洗、切分后，经热风干燥或冷冻干燥技术加工成的且纵横径比 3 以上的长条状产品。

3.3

脱水洋葱粒 dehydrated onion granules

洋葱原料清洗、切分后，经热风干燥或冷冻干燥技术加工成的纵横径长度为 1 mm~3 mm，且纵横径长度接近的颗粒状产品。

3.4

脱水洋葱粉 dehydrated onion powder

洋葱原料清洗、切分后，经热风干燥或冷冻干燥技术加工后，粉碎成的细度在 60 目(0.42 mm)以上的粉状产品。