ICS 67.060
X 11

# T/GXAS

# 团　　体　　标　　准

T/GXAS 047—2019

# 扶绥壮族酸粥加工技术规程

Technical code of pratice for Fusui acid porridge

2019－12－16 发布　　2019－12－20 实施

广西标准化协会　发布

# 前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由扶绥县市场监督管理局提出。

本标准起草单位：扶绥县市场监督管理局、扶绥县老娘大排档。

本标准主要起草人：黄淞、陈大杰、王世展、郭志勤。

# 扶绥壮族酸粥加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了扶绥壮族酸粥加工的术语和定义、生产加工过程卫生要求、工器具要求、原料要求、加工工艺。

本标准适用于扶绥壮族酸粥的加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1354 大米

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

**扶绥壮族酸粥 Fusui acid porridge**

以大米为原料，经洗米、煮制、装罐、发酵、养护等工艺制成，呈乳白色状，肉眼可见菌种细微蠕动，细稠，具有独特的酸甜味，口感润滑的米粥制品。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及相关规定。

## 5 工器具要求

5.1 宜选择的工器具及主要用途见表 1。

**表 1 工器具及主要用途**

| 工器具 | 用途 |
| --- | --- |
| 不锈钢容器、食品级塑料容器 | 淘米 |
| 簸箕 | 淘米 |
| 电饭锅 | 煮饭 |
| 不透明宽口罐（瓦罐）、陶瓷罐 | 养酸粥 |

5.2　与原辅料直接接触的设备和器具使用前，清洗消毒，且应符合国家相关规定。
5.3　将清洗后的宽口罐（瓦罐）内壁晾干，且所使用的器具不得沾有食用油。

## 6　原辅料要求

### 6.1　大米

应符合GB 1354的规定。

### 6.2　加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 6.3　其他

应符合国家相关规定。

## 7　加工工艺

### 7.1　工艺流程

见图1。

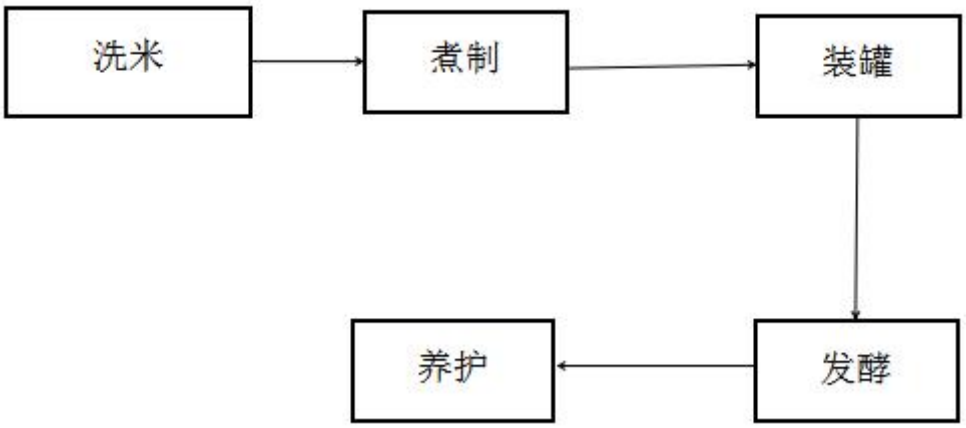


图1　工艺流程图

### 7.2　工艺要求

#### 7.2.1　洗米

大米用清水淘洗2～3次，淘米水呈现清澈为宜。

#### 7.2.2　煮制

将洗干净的大米与水按1:1.2～1:1.4的比例煮成米饭，冷却后备用。

7.2.3　装罐

先将罐子容量五分之一的酸粥菌种铺在瓦罐底部，再加入冷却备用的米饭，搅拌均匀，顶部再铺一层与底部等量的酸粥菌种，最后加入凉开水直至水面与粥面齐平，盖上盖子。

7.2.4　发酵

每3 d～5 d开盖观察一次，粥面为乳白色并伴有酸甜味，若粥面出现黑点或散发臭味即为发酵不成功，夏天养酸粥时间为8 d～15 d，冬天为一个月以上。

7.2.5　养护

养成的酸粥若2个月内不食用，则应取出约三分之一的量冷藏待用，并加入等量的米饭，搅拌均匀。

GXAS
广西标准化协会

中华人民共和国团体标准
扶绥壮族酸粥加工技术规程
T/GXAS 047—2019
广西标准化协会统一印制
版权专有　侵权必究