

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 022—2019

象州豆豉辣椒姜加工技术规程

Technical code of practice for Xiangzhou fermented black bean and chilli
ginger processing

2019 – 11 – 06 发布

2019 – 11 – 08 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。

本标准由象州县市场监督管理局提出。

本标准起草单位：象州县市场监督管理局、广西象州县古榕绿园食品有限公司。

本标准主要起草人：冼燕菁、吴建文、陈文东、莫恒鑫、覃羽、罗周光。

象州豆豉辣椒姜加工技术规程

1 范围

本标准规定了象州豆豉辣椒姜加工的术语和定义、加工场所要求、工器具要求、原辅料要求、加工工艺、贮存。

本标准适用于象州豆豉辣椒姜的加工。

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 1535 大豆油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 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/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383 生姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

象州豆豉辣椒姜 black bean sauce chili ginger

以干辣椒、老姜为原料，拌以上等豆豉经传统工艺加工而成的酱类食品。

4 加工场所要求

应符合GB 14881的规定。

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 象州豆豉辣椒姜加工工器具及主要用途

工器具	主要用途
不锈钢容器、食品级塑料容器	清洗、贮存
沥水篮	沥水、贮存
不锈钢架、不锈钢簸箕	晾晒
不锈钢刀具	整理
不锈钢炒锅	加工半成品

5.2 与原辅料直接接触的工器具使用前应进行消毒，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

5.3 将清洗后的盛装容器内壁晾干，且所使用的器具不得沾有食用油。

6 原辅料要求

6.1 豆豉

选用无变质、无异味的黑豆豉。

6.2 干辣椒、辣椒粉

应符合GB/T 30382的规定。

6.3 姜

应符合GB/T 30383的规定。

6.4 大蒜

选用无霉变、无腐烂的大蒜，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

6.5 大豆油

应符合GB/T 1535的规定。

6.6 食盐

应符合GB 2721的规定。

6.7 加工用水

应符合GB 5749的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。

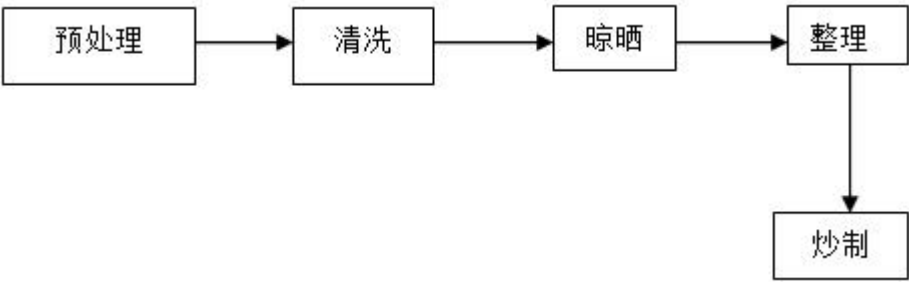


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 预处理

去除老姜嫩芽、顶部叶苗、破损表皮以及干辣椒叶柄。

7.2.2 清洗

用水将经预处理后的老姜洗净。

7.2.3 晾晒

将洗净后的老姜表皮水分晾干后备用。

7.2.4 整理

将晾干的老姜剁成姜泥，将干辣椒切碎，大蒜剁成蒜米。

7.2.5 炒制

将大豆油入锅至三四成热后把豆豉、蒜米、姜、辣椒粉等放入翻炒，炒熟透后将干辣椒放入锅内翻炒入味即可出锅，将炒制好的豆豉辣椒姜盛入容器，晾凉装瓶。

注：老姜、大豆油、干辣椒、豆豉比例为10:3:0.5:5。

7.3 成品

象州豆豉辣椒姜呈深褐色或暗灰色，咸淡适中，香辣可口。

8 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，且不得与有毒、有害、有污染的产品或物品混存。

中华人民共和国团体标准
象州豆豉辣椒姜加工技术规程

T/GXAS 022—2019

广西标准化协会统一印刷

版权专有 侵权必究