

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 096—2020

酸豇豆加工技术规程

Technical code of practice for acid cowpea processing

2020 - 09 - 11 发布

2020 - 09 - 17 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。

本标准由广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所提出。

本标准起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品加工研究所、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西农业职业技术学院、广西标准化协会。

本标准主要起草人：李昌宝、辛明、李杰民、李丽、唐杰、孙健、刘国明、杨莹、蓝冬丽、黄林华、谢宏昭、石敏、谭爱、刘祁云、孟晶晶、陆妃妃、谢荣耀、廖建杰。

酸豇豆加工技术规程

1 范围

本标准规定了酸豇豆加工技术的术语和定义、加工生产过程卫生要求、设施和设备要求、原辅料要求和加工工艺。

本标准适用于酸豇豆的加工。

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 317 白砂糖
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
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 31640 食品安全国家标准 食用酒精
NY/T 965 豇豆
QB/T 4575 食品加工用乳酸菌

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸豇豆 acid cowpea

以新鲜豇豆为原料，经挑选、清洗、烫漂、冷却、装缸、调配、发酵、切分调味、包装、杀菌等工艺制成即食型豇豆制品。

3.2

老酸水 acid water

发酵生产一批次以上酸豇豆后产生的带有植物乳杆菌、醋酸菌等活菌数的发酵液。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

5 设施和设备要求

包括但不限于具有清洗设备、腌制设施、杀菌设施、密封设备等，应符合GB 14881的规定。

6 原辅料要求

6.1 豇豆

应符合NY/T 965、GB 2762、GB 2763的规定。

6.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

6.3 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

6.4 食用酒精

应符合GB 31640的规定。

6.5 乳酸菌

应符合QB/T 4575的规定。

6.6 食醋

应符合GB 2719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。

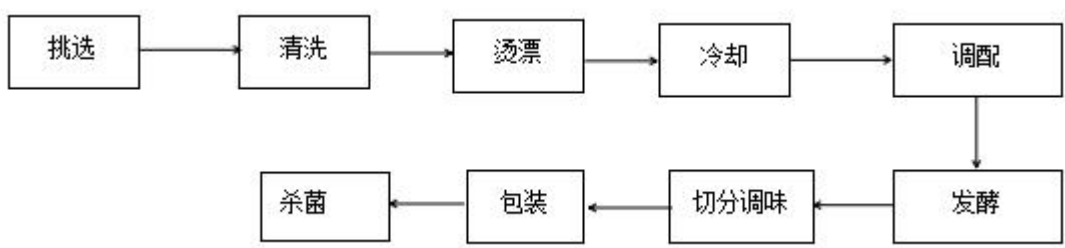


图1 工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 挑选

宜选择荚细嫩、肉肥厚、纤维少、籽粒不鼓泡、荚长20 cm以上的新鲜豇豆。剔除有病虫害、伤残、豆粒饱满、鼓泡的豇豆。

7.2.2 清洗

用清水清洗去除豇豆表面泥沙、梗叶等杂质，并沥干水。

7.2.3 烫漂

将沥干的豇豆放入沸水中热烫0.5 min~1 min，直至豇豆呈翠绿色。

7.2.4 冷却

将豇豆捞出立即放入冷水中冷却3 min~5 min，再捞出沥干。

7.2.5 装缸

可选用瓦缸或玻璃缸，将调配后的豇豆整齐装入缸中并压紧压实。

7.2.6 调配

按发酵液质量比添加食用盐4%~6%、0.1%~0.2%白砂糖、0.4%~0.7%的食用酒精、宜添加1%~2%的老酸水或0.05%~0.1%的乳酸菌等，加入食醋调节pH值为4~5，加入调配好发酵液至没过豇豆，加盖密封。

7.2.7 发酵

将装有豇豆并密封好的瓦缸或玻璃缸置于通风、干净、清洁、凉爽处发酵，夏季发酵12 d~18 d，秋季发酵25 d~35 d。发酵成熟后，酸豇豆的可滴定酸在0.3%~0.8%范围或pH值3.2~4.0，可作为发酵已成熟的参考。

7.2.8 切分调味

根据市场需求对发酵好的豇豆进行清洗切分，并加入辣椒、蒜米等调味。

7.2.9 包装

按标签标示净含量进行称重、装袋，包装材料应无毒、无害、无异味且耐100℃蒸煮不变形，符合国家相关食品安全标准及规定要求。

7.2.10 杀菌

宜采用巴氏杀菌的方法进行杀菌。

中华人民共和国团体标准

酸豇豆加工技术规程

T/GXAS 096—2020

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究