

ICS 67.040
X 10

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 029—2019

德保猪血肠制作技术规程

Technical code of practice for Debao pig blood sausage production

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。

本标准由德保县市场监督管理局提出。

本标准起草单位：德保县市场监督管理局、德保县文化体育广电和旅游局、响水湾黄氏猪血肠、响水湾罗氏猪血肠。

本标准主要起草人：黄孟、梁华攀、廖典熙、黄传亮、何小念、黄金妹、黄琼。

德保猪血肠制作技术规程

1 范围

本标准规定了德保猪血肠制作的术语和定义、生产加工过程卫生要求、设备与器具、人员、原料、辅料及调味料要求、制作工艺及要求。

本标准适用于德保猪血肠的制作。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8937 食用猪油
- GB/T 10781.3 米香型白酒
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/Z 26577 大葱生产技术规范
- SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

德保猪血肠 Debao pig blood sausage

以大米和猪血为主要原料，将猪小肠洗净结扎一端，再将大米磨成浆后与猪血混合均匀，加猪油、葱花、盐、秘制香料等拌匀，灌入肠中，结扎末端后放入水中慢火煮熟，呈紫黑色或暗红色，质地口感鲜美嫩滑、香甜可口的食品。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的及相关规定。

5 设备与器具

打浆机(磨浆机)、煮锅等设备应符合相应的国家标准及要求的規定,餐(饮)具卫生应符合GB 14934的規定。

6 人员

应符合GB 14881的規定。

7 原料、辅料及調味料要求

7.1 原料

7.1.1 大米

应符合GB/T 1354的規定。

7.1.2 猪血、猪小肠

应新鲜干净,符合国家食品卫生安全标准及相关法規的規定。

7.1.3 水

应符合GB 5749的規定。

7.2 辅料

7.2.1 葱

应符合GB/Z 26577的規定。

7.2.2 酸菜

应符合GB 2714的規定

7.2.3 其他

应符合国家食品卫生安全标准及相关法規的規定。

7.3 調味料

7.3.1 食用植物油

应符合GB 2716的規定。

7.3.2 食用猪油

应符合GB/T 8937的規定。

7.3.3 食盐

应符合GB/T 5461的規定。

7.3.4 鸡精

应符合SB/T 10371的规定。

7.3.5 食醋

应符合GB 2719的规定。

7.3.6 白酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

7.3.7 味精

应符合GB 2720的规定。

7.3.8 其他

应符合国家食品卫生安全标准的有关规定。

8 制作工艺及要求

8.1 工艺流程

原料处理→泡米→发酵→清洗沥干→磨浆→调制血米浆→灌肠→煮制→捞起吹凉→炒制。

8.2 工艺要求

8.2.1 原料处理

将大米、猪小肠用水清洗干净，除去杂质且结扎猪小肠的一端，备用；用过滤器过滤猪血，除去杂质，备用。

8.2.2 泡米

用常温水浸泡大米4 h~5 h至米粒暗沉且用手揉捏米粒易形成碎粒状。

8.2.3 发酵

将浸泡好的大米捞出置于发酵容器中，封盖放置于阴凉处。若大米具有米香味，且用手触摸大米略有烫手、揉捏米粒形成细碎粒状，米粒略显黄色，即可。

8.2.4 清洗沥干

将发酵后的大米用水冲洗1~3次，沥水晾干后置于容器。

8.2.5 磨浆

将清洗晾干后的大米按1:0.5~1:0.7的比例添加水放入研磨设备中，磨至米浆黏稠、爽滑后，再将猪血与米浆按5:3~1:1的比例混合均匀。

8.2.6 调制血米浆

将血米浆放入盛装容器中，再添加少许猪油、葱花、食盐、秘制香料等调味料搅拌均匀。

8.2.7 灌肠

将调制好的的血米浆灌入清洗干净且结扎一端的猪小肠中，并结扎末端，拌成串圈。

8.2.8 煮制

将灌肠后的猪血肠放入烧开的水中，加猛火，待水温达到100℃时，再改慢火使水温降至70℃~80℃煮制15 min~20 min，期间应经常翻动猪血肠，待猪血肠微浮水面时，即可。

8.2.9 捞起吹凉

将煮制好的猪血肠捞起后置于盛装容器中，立即用风扇吹凉。

8.2.10 炒制

可根据个人喜好将猪血肠切成片或小段，淋上调味汁即食，或放入炒锅内添加少许油、葱花、酸菜、辣椒等煎炒即食。

中华人民共和国团体标准
德保猪血肠制作技术规程
T/GXAS 029—2019
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究

团 体 标 准 公 告

2023 年第 36 号（总第 161 号）

关于批准发布 T/GXAS 029—2019《德保猪血肠制作技术规程》团体标准第 2 号修改单的公告

广西标准化协会批准 T/GXAS 029—2019《德保猪血肠制作技术规程》团体标准第 2 号修改单，自 2023 年 7 月 6 日起实施，现予以公布（见附件）。

附件：T/GXAS 029—2019《德保猪血肠制作技术规程》第 2 号修改单



附件

**T/GXAS 029—2019 《德保猪血肠制作技术规程》
第 2 号修改单**

规范性引用文件中《GB/T 8937 食用猪油》修改为
《GB/T 8937 食用动物油脂 猪油》。