

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

预包装荔浦芋扣肉制作技术规程

Technical code of pratice for prepackaged steamed sliced pork with Lipu
taro

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由荔浦市农业农村局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：荔浦市农业农村局、广西壮族自治区农业科学院蔬菜研究所、荔浦市名特优农产品协会、桂林芋香园食品开发有限公司、荔浦芋口福食品科技有限公司、广西荔浦大发食品饮料有限公司。

本文件主要起草人：邱祖杨、刘莉莉、姚丽君、廖龙艳、黄桂英、罗媛媛、韦慕贤、唐永德、吴荣才、丘康圣。

预包装荔浦芋扣肉制作技术规程

1 范围

本文件界定了预包装荔浦芋扣肉的术语和定义，确立了预包装荔浦芋扣肉制作技术的程序，规定了五花肉处理、荔浦芋处理、辅料处理、调味、摆放成型、蒸制成熟、冷却或不冷却、内包装、杀菌或速冻、外包装等制作工艺的操作指示，描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内预包装荔浦芋扣肉的制作。

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 317 白砂糖
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10781.3 米香型白酒
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30383 生姜
DB45/T 2210 地理标志产品 荔浦芋
T/GXAS 259 地理标志产品 桂林腐乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装荔浦芋扣肉 prepackaged steamed sliced pork

以五花肉、荔浦芋为主要原料，经五花肉处理、荔浦芋处理、辅料处理、调味、摆放成型、蒸制成熟、冷却或不冷却、内包装、杀菌或速冻、外包装等工艺加工制成的、具有荔浦市特色风味的预制食品。

4 工艺流程

见图1。

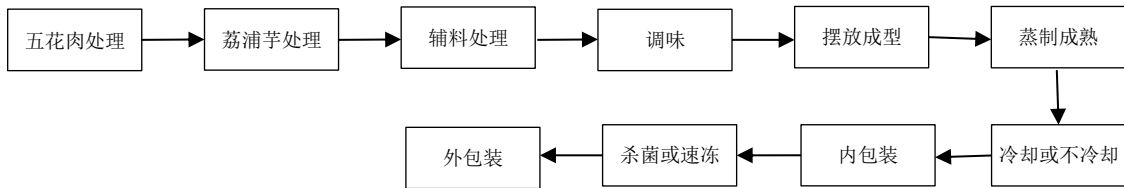


图1 预包装荔浦芋扣肉工艺流程图

5 工艺操作

5.1 五花肉处理

- 5.1.1 宜选择符合 GB 2707 要求的带皮猪五花肉。
- 5.1.2 将五花肉去毛洗干净。
- 5.1.3 将猪五花肉放入不锈钢夹层预煮锅内煮熟捞出，擦干肉皮表面水份，用扣肉扎(锥)在肉皮上扎孔，抹上食用盐、白醋。
- 5.1.4 宜用电热温控油炸锅 120℃~180℃油温把五花肉炸至皮呈金黄色，捞出放入冷水中浸泡 30min 至皮回软。
- 5.1.5 宜使用猪肉切片机将五花肉切成厚 0.5 cm~1.5 cm 的片待用。

5.2 荔浦芋处理

- 5.2.1 宜选择符合 DB45/T 2210 要求的荔浦芋，荔浦芋去皮洗净，晾干水份，宜使用芋头切片机将芋头切成 0.5 cm~1.5 cm 的片，大小宜等于或小于五花肉的外形。
- 5.2.2 宜用电热温控油炸锅 120℃~180℃油温把芋头片炸至表面成淡黄色后捞出备用。

5.3 辅料处理

- 5.3.1 宜选择符合 GB/T 30383、GB 2762、GB 2763 规定的生姜，选择新鲜、洁净，无腐烂、畸形、异味、冻害、病虫害及机械伤、符合 GB 2762、GB 2763 相关要求的葱。
- 5.3.2 将姜葱清洗干净，姜拍碎，葱切成条备用。

5.4 调味

- 5.4.1 宜选择符合 T/GXAS 259 规定的桂林腐乳，符合 GB/T 10781.3 规定的三花酒，符合 GB 2717 规定的生抽，符合 GB/T 15691 规定的扣肉香粉，符合 GB 2721 规定的食用盐，符合 GB/T 317 规定的白糖，符合 GB 2719 规定的食用醋，符合 GB 5749 规定的加工用水。
- 5.4.2 用桂林腐乳、三花酒、生抽、扣肉香粉、食用盐、白糖、白醋等调料调配成复合味汁（用量比例参见附录 A），加入姜葱倒入五花肉片拌匀腌制 20 min~30 min。

5.5 摆放成型

- 5.5.1 宜选择合适的空罐头、塑料碗、铝箔袋，食品接触用塑料应符合 GB 4806.7 的规定，食品接触用塑料应符合 GB 4806.8 的规定，其他材质内包装材料应符合相关国家标准的规定。
- 5.5.2 将腌入味的五花肉皮朝下与芋头片间隔放入容器中，直至装满整个容器，浇入复合调味汁。常见的摆放方式如下：
 - “日”字扣，将五花肉片和荔浦芋片间隔好直接摆入碗中；
 - “夹日”字扣，先在五花肉和荔浦芋间隔好摆入碗中，两侧各摆五花肉片和荔浦芋片；
 - “丁字”扣，将多层五花肉片和荔浦芋片间隔摆好后，同样数量的五花肉片和荔浦芋片丁字摆好，四周再摆满。

5.6 蒸制成熟

将摆放成型的扣肉放至蒸汽排气箱，蒸制60 min~90 min，待芋头和五花肉蒸至软糯香酥即可。

5.7 冷却或不冷却

将经蒸制成熟后的荔浦芋扣肉冷却至常温。冻藏贮运不冷却。

5.8 内包装

包装完成后放入真空封装机内进行包装。

5.9 杀菌或速冻

5.9.1 杀菌

对包装完成产品，检查无漏气后，放置高压杀菌锅内高温杀菌灭菌，杀菌条件为温度：121℃～125℃，时间：40 min～45 min。冻藏贮运无需杀菌。

5.9.2 速冻

5.9.2.1 将荔浦芋扣肉放至冷却室进行预冷处理，预冷至5℃～10℃。

5.9.2.2 可通过链条式速冻机进行速冻，于-35℃～-40℃条件下快速冻结，使产品中心温度≤-18℃。

5.10 外包装

检查有无破损并挑出，将经杀菌或速冻后的荔浦芋扣肉使用瓦楞纸箱或泡沫箱进行外包装。包装袋上应注明生产日期、保质期、食用方法和荔浦芋扣肉标识等内容。外包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

附 录 A

(规范性)

预包装荔浦芋扣肉参考用量及比例

预包装荔浦芋扣肉参考用量及比例见表A. 1。

表A. 1 预包装荔浦芋扣肉参考用量及比例（续）

原料类别	原料名称	原料重量（单位/g）	占比（%）
主料	带皮五花肉	7 500	39. 3
辅料	荔浦芋	1 000	52. 5
	姜	10	0. 5
	葱	20	1. 0
调料	腐乳	35	1. 8
	三花酒	25	1. 3
	生抽	10	0. 5
	扣肉香粉	1. 5	0. 1
	食盐	12（6 g用于调味，6 g用于上皮）	0. 5
	白糖	15	0. 8
	白醋	30（用于上皮）	1. 6