

ICS 67.020
CCS X 11

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 377—2022

社坡腐竹加工技术规程

Technical code of practice for processing Shepo yuba

2022 - 08 - 28 发布

2022 - 09 - 03 实施

广西标准化协会 发布

目 次

| | |
|--------------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 生产加工过程卫生要求 | 1 |
| 5 设备设施 | 1 |
| 6 原辅料要求 | 1 |
| 7 加工工艺 | 2 |

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。本发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由桂平市市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：桂平市市场监督管理局、贵港市市场监管认证审评中心、桂平市公共检验检测中心、桂平市社坡镇人民政府、桂平市社坡镇豆制品协会。

本文件主要起草人：杨永友、吴爱金、黄波、李德光、黄品杰、黄睿、徐秀斌、陆荧莹、杨健海、朱楚棋、梁焕梅、张滨、曹小燕、韦栋天、潘耀全、潘爱伟、莫智博、黄云坚、薛劲雄、蒙瑞山、韦志军、黄光胜、甘炎兰、薛凯匀、曾彩光、梁献玲、杨海欢、蒙远华。

社坡腐竹加工技术规程

1 范围

本文件确立了社坡腐竹加工的程序，规定了生产加工过程卫生要求、设备设施、原辅料、加工工艺的要求，以及选豆、脱壳（去皮）、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、结皮、拉竹、干燥、回软、二次干燥（或不二次干燥）、冷却（或不冷却）、包装等工艺各阶段的操作指示。

本文件适用于桂平市行政区域内社坡腐竹的加工。

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 1352 大豆
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
DB45/T 1785 豆制品小作坊生产规范
T/GXAS 376 社坡腐竹

3 术语和定义

T/GXAS 376界定的术语和定义适用于本文件。

4 生产加工过程卫生要求

4.1 生产企业

应符合GB 14881及相关规定的要求。

4.2 小作坊

应符合 DB45/T 1785 及相关规定的要求。

5 设备设施

包括但不限于清洗设备、浸泡设备、磨浆设备、煮浆设备、过滤设备、成型锅（成型槽）、不锈钢勺、生产线、不锈钢杆、烤房。

6 原辅料要求

6.1 大豆

选用非转基因优质大豆，应符合GB 1352的规定。

6.2 加工用水

宜采用pH值为7.2~8.5的井水，应符合GB 5749的规定。

7 加工工艺

7.1 扁竹加工工艺

7.1.1 工艺流程

见图1。

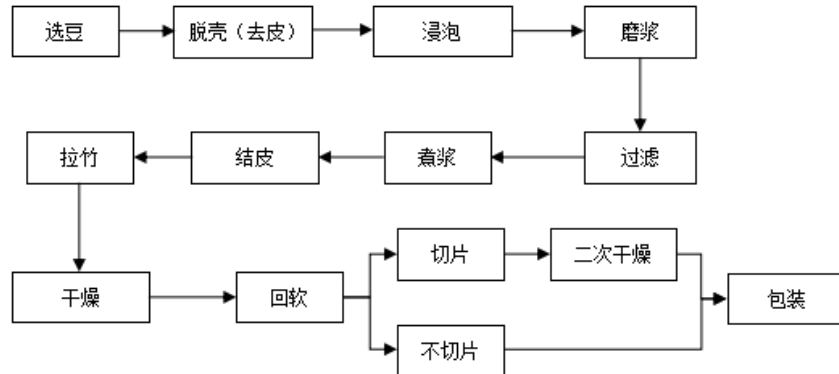


图1 扁竹工艺流程图

7.1.2 工艺要求

7.1.2.1 选豆

选择颗粒饱满、均匀、无虫害、无霉变、无杂质的大豆。

7.1.2.2 脱壳(去皮)

将大豆放入专用的炒锅内炒制，温度控制在 $40\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 75\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，时间控制在 $15\text{ min}\sim 30\text{ min}$ ，炒制完成后加入脱壳机内进行豆皮分离。

7.1.2.3 浸泡

将已脱壳的大豆用水浸泡，视室温确定浸泡时间的长短，浸泡 $1\text{ h}\sim 4\text{ h}$ ，以大豆松软且未发白为宜。

7.1.2.4 磨浆

将浸泡好的豆肉放入磨浆设备内磨浆，控制豆浆浓度为 $11^{\circ}\text{ Bé}\sim 15^{\circ}\text{ Bé}$ 。

7.1.2.5 过滤

使用 $0.096\text{ mm}\sim 0.048\text{ mm}$ （160目 \sim 300目）的滤布过滤2 \sim 4次。

7.1.2.6 煮浆

将分离出来的豆浆使用煮浆设备加热至沸腾，煮沸 $10\text{ min}\sim 15\text{ min}$ 。

7.1.2.7 结皮

将煮好的豆浆注入成型锅或成型槽内，控制豆浆温度在 $80\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 90\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，让豆浆表面凝结成一层皮。

7.1.2.8 拉竹

当豆浆表面全部结皮至满格时，捞起结皮，置于固定的晾具架上静置至无豆浆滴落。

7.1.2.9 干燥

将晾好的半成品放入烤房内进行烘烤，起始温度80℃~100℃，干燥1h~1.5h。然后降温至40℃~50℃，干燥3h~5h，至水分≤12%。

7.1.2.10 回软

将烘烤好的腐竹出炉，根据是否切片采用如下工艺：

- 切片：在湿度为90%的环境中放置1h~2h，然后用切片机切成所需片状；
- 不切片：放入塑料袋或其他密闭容器内，放置2h~24h。

7.1.2.11 二次干燥

切片后的腐竹放入烤房内进行烘烤，温度为40℃~50℃，烘烤时间为3h~5h，至水分≤12%。

7.1.2.12 包装

将回软或二次干燥后的腐竹进行包装。包装材料、净含量应符合食品安全国家标准及有关规定。

7.2 枝竹加工工艺

7.2.1 工艺流程

见图2。

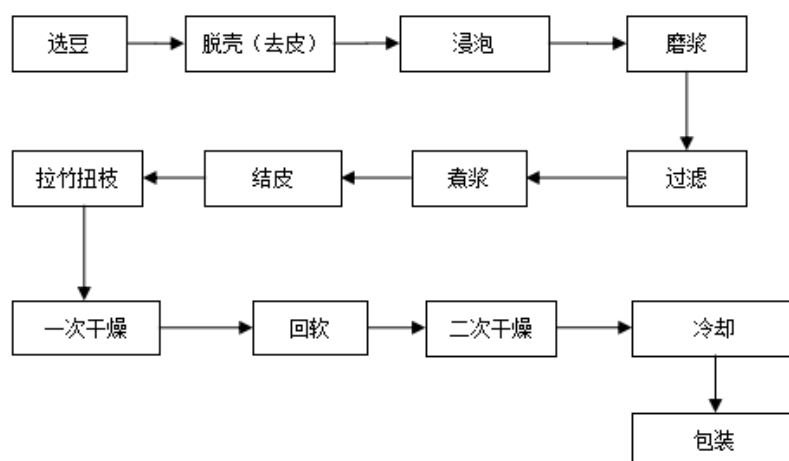


图2 枝竹工艺流程图

7.2.2 工艺要求

7.2.2.1 选豆

选择颗粒饱满、均匀、无虫害、无霉变、无杂质的大豆。

7.2.2.2 脱壳（去皮）

将大豆放入专用的炒锅内炒制，温度控制在40℃~75℃，时间控制在15min~30min，炒制完成后加入脱壳机内进行豆皮分离。

7.2.2.3 浸泡

将已脱壳的大豆用水浸泡，视室温确定浸泡时间的长短，浸泡1h~4h，以大豆松软且未发白为宜。

7.2.2.4 磨浆

将浸泡好的豆肉放入磨浆设备内磨浆，控制豆浆浓度为11° Bé~15° Bé。

7.2.2.5 过滤

使用0.096 mm~0.048 mm（160目~300目）的滤布过滤2~4次。

7.2.2.6 煮浆

将分离出来的豆浆使用煮浆设备加热至沸腾，煮沸10 min~15 min。

7.2.2.7 结皮

将煮好的豆浆注入成型锅或成型槽内，控制豆浆温度在80℃~90℃，让豆浆表面凝结成一层皮。

7.2.2.8 拉竹扭枝

当豆浆表面全部结皮至满格时，拉起80%~90%结皮扭转成条状，置于固定的晾具架上静置至无豆浆滴落。

7.2.2.9 一次干燥

将晾好的腐竹放入烤房内进行烘烤，前1 h~2 h温度为80℃~100℃，然后在60℃~80℃，进行4 h~6 h干燥。

7.2.2.10 回软

将干燥好的腐竹出炉，放入塑料袋或其他密闭容器内，放置2 d~5 d。

7.2.2.11 二次干燥

将回软好的腐竹精选后放入干净的容器内进行烘烤，温度为60℃~80℃，干燥时间为8 h~24 h，至水分≤12%。

7.2.2.12 冷却

将二次干燥好的腐竹出炉冷却至室温。

7.2.2.13 包装

将冷却后并经检验合格的腐竹进行包装。包装材料、净含量应符合食品安全国家标准及有关规定。

中华人民共和国团体标准

社坡腐竹加工技术规程

T/GXAS 377—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究