

ICS 67.060

CCS X 11

T/GXAS

团

体

标

准

T/GXAS 467—2023

预制五色糯米饭加工技术规程

Technical code of practice for processing of prepared five-colored
glutinous rice

2023 – 04 – 12 发布

2023 – 04 – 22 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 生产车间环境要求 1

6 设施设备要求 2

7 原辅料要求 2

8 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。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西工商职业技术学院、广西烹饪餐饮行业协会、广西标准化协会、南宁市预制菜产业高质量工作领导小组办公室、广西壮乡民俗文化有限公司、广西壮族自治区农业科学院、广西壮族自治区粮油质量检验中心、南宁市第一职业技术学校、广西职业技术学院、广西工业职业技术学院、南宁市越美粽子店、广西花米范生物科技有限公司、广西粮油科学研究所有限公司、广西壮族自治区药用植物园、广西兴桂质量标准化认证咨询服务事务所（有限合伙）、广西协致标准化认证咨询服务有限责任公司。

本文件主要起草人：李影球、蒙启成、李梅、谢宏昭、梁焱惠、潘红华、谭波、何全光、伍先绍、钟璇、韦云凤、刘祁云、毛永幸、杨洪元、陈秀霞、吴东栋、张美芬、徐建勇、郭东亮、杨湘良、潘彦霞、莫媛焜、刘湘萍、黄文功、胡东南、赵翊波、何梓潇、谭爱。

预制五色糯米饭加工技术规程

1 范围

本文件界定了预制五色糯米饭加工技术涉及的术语和定义,确立了预制五色糯米饭加工技术的程序,规定了生产加工过程卫生、生产车间环境、设施设备、原辅料和加工工艺的要求。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内预制五色糯米饭的加工。

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/T 1354 大米
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
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 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/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
DBS45/ 075 食品安全地方标准 红蓝草
DBS45/ 076 食品安全地方标准 五色糯米饭

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制五色糯米饭(鲜制) five-colored glutinous rice (fresh)

以白糯米和黑糯米为主要原料,采用红蓝草、栀子等着色植物将白糯米染成红、紫、黄等多种颜色,混合或组合后,经蒸熟、冷却、包装等工艺加工制成的,水分为14.0%~50.0%的预制食品。

[来源:DBS45/ 076—2022, 3.1, 有修改]

3.2

预制五色糯米饭(干制) five-colored glutinous rice (drying)

以白糯米和黑糯米为主要原料,采用红蓝草、栀子等着色植物将白糯米染成红、紫、黄等多种颜色,混合或组合后,经蒸熟、冷却、松散干燥、包装等工艺加工制成的,水分≤14.0%的预制食品。

[来源:DBS45/ 076—2022, 3.2, 有修改]

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB/T 23734 的规定。

5 生产车间环境要求

应符合GB 14881、GB/T 23734的规定。

6 设施设备要求

包括但不限于专用洗米机、汁液制备设施、浸泡设施、蒸饭机、烘干设备、冷却设备、包装设备，设施设备的使用和卫生要求应符合GB 4806.7、GB 14881和GB/T 23734的规定。

7 原辅料要求

7.1 糯米

宜选用粳糯米，并应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

7.2 红蓝草

宜选用立春后立冬前采摘、茎长 ≥ 30 cm的红蓝草（*Peristrophe bivalvis* (Linn.) Merr），并应符合DBS45/ 075的规定。

7.3 栀子

应选用无虫害、无霉变，无异味，成熟度符合加工要求的栀子（*Gardenia jasminoides* Ellis），并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

7.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

7.5 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

8 加工工艺

8.1 工艺流程

见图1。

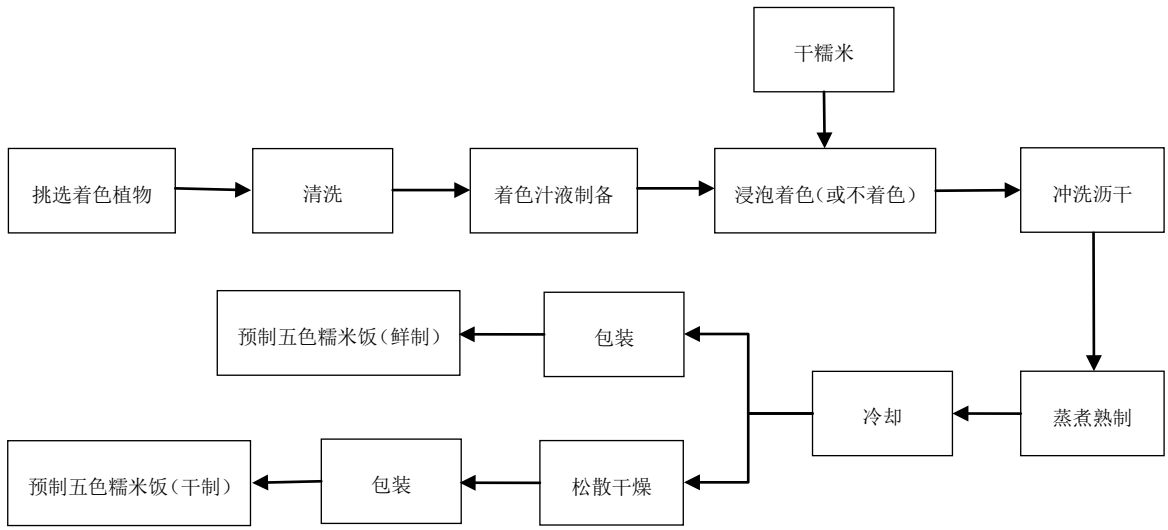


图1 预制五色糯米饭加工工艺流程图

8.2 工艺要求

8.2.1 挑选着色植物

挑选符合7.2、7.3要求的红蓝草、栀子。

8.2.2 清洗

应将着色植物清洗干净。

8.2.3 着色汁液制备

8.2.3.1 红色和紫色汁液

8.2.3.1.1 叶背具柔毛的红蓝草宜切成5.0 cm~10.0 cm长，加入水中，红蓝草与水的比例宜为1:4~1:6，煮沸20 min~40 min，过滤，得红色汁液。

8.2.3.1.2 叶背无柔毛的红蓝草宜切成5.0 cm~10.0 cm长，加入水中，红蓝草与水的比例宜为1:4~1:6，煮沸20 min~40 min，过滤，得紫色汁液。

8.2.3.2 黄色汁液

将栀子破碎，加入水中，栀子与水的比例宜为1:40~1:60，煮沸2 min~5 min，过滤。

8.2.4 浸泡着色（或不着色）

8.2.4.1 红色和紫色着色

制备的红色和紫色汁液宜调至45℃~55℃，按干糯米与着色汁液1:1~1:1.5的比例加入干糯米，宜浸泡3 h~5 h，常温着色汁液宜浸泡6 h~8 h，期间轻轻搅动1~2次，至糯米粒内部完全着色。

8.2.4.2 黄色着色

制备的黄色汁液宜调至45℃~55℃，按干糯米与着色汁液1:1~1:1.5的比例加入干糯米，宜浸泡3 h~5 h，常温着色汁液宜浸泡6 h~8 h，期间轻轻搅动1~2次，至糯米粒内部完全着色。

8.2.5 冲洗沥干

分别用水反复冲洗浸泡着色的糯米，把表面浮色洗出，并沥干。

8.2.6 蒸煮熟制

8.2.6.1 预制五色糯米饭（鲜制）

糯米隔水蒸煮至饭粒完全透明，无夹生后，再继续蒸煮5 min~10 min。

8.2.6.2 预制五色糯米饭（干制）

糯米隔水蒸煮至饭粒完全透明，无夹生。

8.2.7 冷却

8.2.7.1 预制五色糯米饭（鲜制）

取出按8.2.6.1制备的糯米饭，宜冷却至20℃~30℃。

8.2.7.2 预制五色糯米饭（干制）

取出按8.2.6.2制备的糯米饭，宜冷却至20℃～35℃。

8.2.8 松散干燥

将8.2.7.2制备的糯米饭松散，宜置于温度为40℃～65℃的环境中干燥，或置于湿度≤90%的环境中自然阴干，至糯米饭水分≤14.0%。

8.2.9 包装

包装应符合DBS45/ 076的要求，包装材料应符合相关国家标准的规定。

中华人民共和国团体标准
预制五色糯米饭加工技术规程
T/GXAS 467—2023
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究