

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 468—2023

梧州猪脚姜加工技术规程

Technical code of practice for processing of Wuzhou pettitoes ginger

2023 – 04 – 13 发布

2023 – 04 – 19 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 加工过程卫生要求 1

5 设备及工具要求 1

6 原辅料要求 2

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。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由梧州市市场监督管理局、梧州市工业和信息化局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：梧州市市场监督管理局、梧州市产品质量检验所、梧州市食品药品审评查验中心、梧州市食品药品检验所、梧州市工业和信息化局、梧州市饮食业商会、广西梧州阿卿猪脚姜食品有限公司、梧州市阿卿月子酸姜店中山路店、梧州市恩兆母婴护理服务有限公司。

本文件主要起草人：黄得欣、黄日雄、莫荣成、李萍、黄桂珍、范迪、杨晓蕾、卢本沛、钟水桥、骆玉婷、李展宁、黄成卿、陈明秀。

梧州猪脚姜加工技术规程

1 范围

本文件确立了梧州猪脚姜加工技术的程序，界定了梧州猪脚姜的术语和定义，规定了梧州猪脚姜加工过程卫生、设备及工具、原辅料的要求以及加工工艺的操作指示。

本文件适用于梧州猪脚姜的加工。

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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
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 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 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	
GB 31650	食品安全国家标准	食品中兽药最大残留限量
GB 31654	食品安全国家标准	餐饮服务通用卫生规范
GB/T 35883	冰糖	
GB/T 35885	红糖	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

梧州猪脚姜 Wuzhou pettitoes ginger

以猪脚、生姜、鸡蛋、黑米醋、猪筒骨为原料，经原料预处理、煲煮等工艺加工而成的梧州地方传统风味食品。

4 加工过程卫生要求

传统制作工艺应符合GB 31654的规定；工业化加工工艺应符合GB 14881的规定。

5 设备及工具要求

传统制作工艺应符合GB 31654、工业化加工工艺应符合GB 14881的规定。

6 原辅料要求

6.1 猪脚

宜选用鲜（冻）猪脚，应符合GB 2707、GB 31650的规定。

6.2 生姜

宜选用老姜或小黄姜，应符合GB/T 30383、GB 2762、GB 2763的规定。

6.3 鸡蛋

应符合GB 2749的规定。

6.4 黑米醋

应符合GB 2719的规定。

6.5 红糖/冰糖

冰糖应符合GB/T 35883的规定，红糖应符合GB/T 35885的规定。

6.6 猪筒骨

应符合GB 2707、GB 31650的规定

6.7 加工用水

应符合GB 5749规定。

6.8 其他辅料

应符合国家有关标准的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

7.1.1 传统制作工艺流程

见图1。

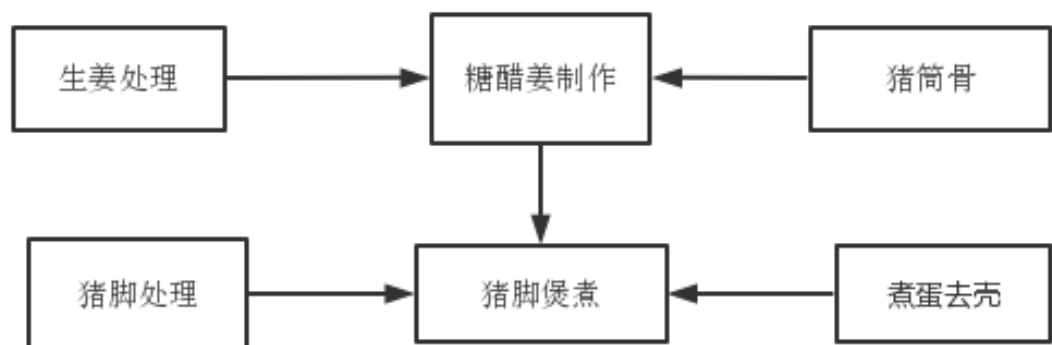
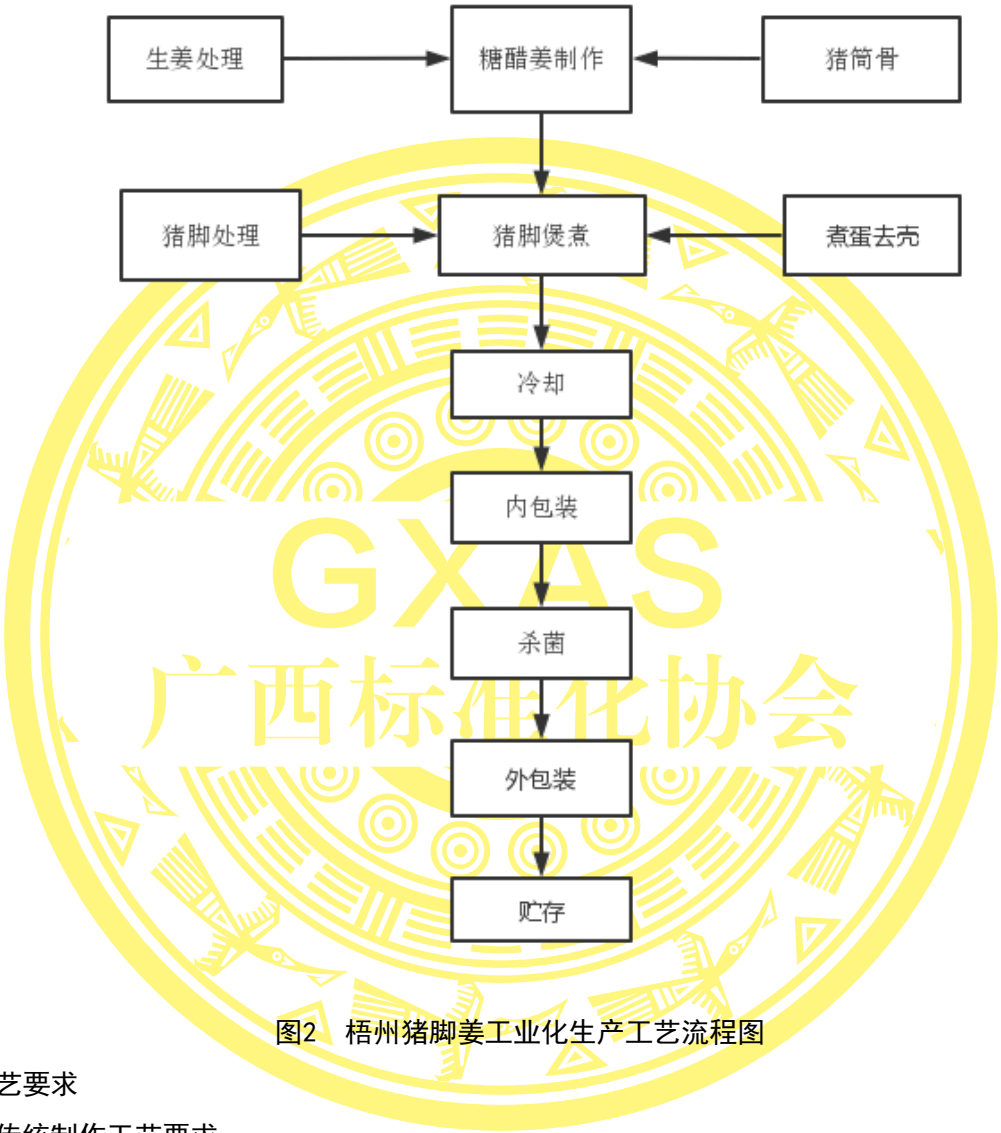


图1 梧州猪脚姜传统制作工艺流程图

7.1.2 工业化生产工艺流程

见图2。



7.2 工艺要求

7.2.1 传统制作工艺要求

7.2.1.1 生姜处理

生姜去皮、洗净，然后晾干姜表面水分，锅内放入生姜，小火煸炒，炒干水分，炒至姜微微发黄，盛出待用。

7.2.1.2 糖醋姜制作

锅中依次加入猪筒骨、炒干水分的姜、红糖、黑米醋（黑米醋应没过姜），连续熬制45 d~60 d，每天熬制1.5 h，直到姜变粉糯；期间应注意添加黑米醋至锅中（黑米醋没过姜）。

7.2.1.3 猪脚处理

用火枪对猪脚进行烧毛处理、刮干净猪脚皮、洗净、切块（长度5cm），放入沸水锅中焯烫，至锅中水再次沸腾、猪脚变色后即可捞出，用水洗去浮沫、冲洗干净，沥干多余水分。

7.2.1.4 煮蛋去壳

鸡蛋冷水入锅，水没过鸡蛋，煮熟或蒸20 min，捞起后立即浸入冷水，待鸡蛋冷却后剥去蛋壳。

7.2.1.5 猪脚煲煮

将沥干水的猪脚、剥壳的鸡蛋放入锅中，加入制作好的糖醋姜，加入的量应没过猪脚和鸡蛋，煮开20 min后捞起猪脚，静置待锅中的醋变凉后，再将猪脚放进去泡1 d~2 d。或煮开加适量食盐放置10 h以上。在食用之前，加热煮开即可。

7.2.2 工业化加工工艺

7.2.2.1 生姜处理

生姜去皮、洗净，保留整块姜或切厚片，然后晾干水分，锅内放入生姜，小火煸炒，炒干水分，炒至姜微微发黄，盛出待用。

7.2.2.2 糖醋姜加工

按每锅2个猪筒骨、8.5 kg~9 kg生姜，依次加入猪筒骨、炒干水分的姜、红糖、黑米醋（黑米醋应没过姜），红糖、黑米醋比例为0.25 kg~0.3 kg:0.5 kg，连续熬制10 d~15 d，每天熬制1 h，至姜变粉糯；期间应注意添加黑米醋至锅中（黑米醋没过姜）。

7.2.2.3 猪脚处理

猪脚去毛、洗净、切块（长度5cm），若选用的是冰冻猪脚，应先浸泡在水中解冻。经过脱水去血水，放入沸水锅中焯烫，至锅中水再次沸腾、猪脚变色后即可捞出，用水洗去浮沫、冲洗干净，沥干多余水分。

7.2.2.4 煮蛋去壳

鸡蛋冷水入锅，水没过鸡蛋，煮熟，捞起后立即浸入冷水，待鸡蛋冷却后剥去蛋壳。

7.2.2.5 猪脚煲煮

将沥干水的猪脚、剥壳的鸡蛋放入锅中，加入煲好的姜醋，加入的量应没过猪脚和鸡蛋，煮开20 min后捞起猪脚，静置待锅中的醋变凉后，再将猪脚放进去泡1 d~2 d。

7.2.2.6 冷却

将经煲煮后的猪脚姜放至冷却室进行冷却处理，冷却至常温。

7.2.2.7 内包装

冷却好的产品经称量、装袋，装袋完成后放入真空包装机内进行包装。食品接触用塑料应符合GB 4806.7的规定，其他材质内包装材料应符合相关国家标准的规定。复合食品包装袋应符合GB 9683及其相关公告的规定

7.2.2.8 杀菌

对包装完成产品，检查无漏气后，进行杀菌，杀菌条件为温度：121℃，时间：20 min~25 min。

7.2.2.9 外包装

降温结束后，打开杀菌锅，检查有无破袋并挑出，将经杀菌冷却后的猪脚姜加上外包装。包装袋上应注明生产日期、保质期和食用方法。外包装标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2.2.10 贮存

常温贮存，不应与有毒、有害、有污染的物品混存。



中华人民共和国团体标准

梧州猪脚姜加工技术规程

T/GXAS 468—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究