

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 680—2024

那坡酸肉制作技术规程

Technical code of practice for producing Napo Suan Rou

2024 - 01 - 29 发布

2024 - 02 - 04 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。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：那坡县市场监督管理局、那坡县食品药品检验所、那坡县姐彬餐饮管理有限公司、广西农业职业技术大学、广西-东盟食品检验检测中心。

本文件主要起草人：潘文杰、韦松宏、石敏、刘珈伶、韦明、梁卫彬、黄建鹏。

那坡酸肉制作技术规程

1 范围

本文件界定了那坡酸肉的术语和定义，确立了那坡酸肉制作技术的程序，规定了原料选择、猪肉烙（蹭）皮、刮洗、切片、腌制、玉米破碎、玉米粉蒸煮、拌匀处理、密封发酵等制作工艺各阶段的操作指示以及成品感官要求，描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于那坡酸肉的制作。

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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

那坡酸肉 Napo Suan Rou

以带皮猪肉、玉米粉为原料，经猪肉烙（蹭）皮、刮洗、切片、腌制、玉米破碎、玉米粉蒸煮、拌匀处理、密封发酵等工艺加工制成的具有那坡地方特色的美食。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

那坡酸肉制作技术工艺流程见图1。

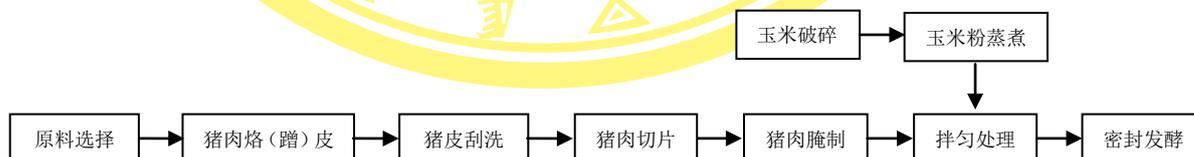


图1 那坡酸肉制作技术工艺流程图

4.2 加工操作

4.2.1 原料选择

4.2.1.1 主料

4.2.1.1.1 猪肉

选择新鲜、无异味，且符合GB 2707规定的带皮猪肉，以带皮五花肉为最佳。

4.2.1.1.2 玉米

宜选择那坡县龙合镇种植生产，且符合GB 2715规定的玉米。

4.2.1.2 辅料

4.2.1.2.1 选择符合GB 5749规定的生产用水。

4.2.1.2.2 选择符合GB 2721规定的食用盐。

4.2.2 猪肉烙（蹭）皮

将锅清洗干净，加热至锅内无水分残留，再将猪皮轻压在热锅上反复烙（蹭）1 min~2 min，至猪肉表皮焦香金黄。

4.2.3 猪皮刮洗

将烙（蹭）处理后的猪肉放入50℃~60℃热水中，趁热刮去焦黄表皮的碳化物和毛囊，清洗干净后控干表面水分。

4.2.4 猪肉切片

将控干水分后的猪肉切成4 mm~6 mm厚的肉片。

4.2.5 猪肉腌制

将切好的猪肉片放入洁净的盆中，按猪肉:食用盐质量比为40:1~50:3称取食用盐，并将食用盐均匀拌在猪肉上，在常温下腌制24 h~72 h，备用。

4.2.6 玉米破碎成粉

用破碎机将玉米破碎成粒径为270 μm~300 μm的玉米粉，备用。

4.2.7 玉米粉蒸煮

按猪肉:玉米粉质量比为10:3~10:4称取玉米粉，再按玉米粉:水重量比为5:2加水先将玉米粉湿润搓成团后放入蒸笼中蒸煮，蒸熟备用。

4.2.8 拌匀处理

将蒸熟后的玉米粉趁热和已腌制好的猪肉倒入洁净的盆中搅拌均匀，以玉米粉均匀包裹肉片为宜。

4.2.9 密封发酵

将均匀包裹玉米粉的猪肉放入干净的容器（罐、坛等）中压实，并密封置于阴凉干燥处自然发酵3~5个月。

5 成品感官

酸肉表层均匀包裹玉米粉，玉米粉呈均匀的亮黄色，切开肥肉呈乳白色，瘦肉呈暗红色；具有淡淡的玉米香和柔和的酸味，无油腻感。

6 档案记录

生产记录内容包括：原料来源、原料验收、生产开始时间和结束时间和成品数量、生产日期等。档案记录保存2年以上。

中华人民共和国团体标准

那坡酸肉制作技术规程

T/GXAS 680—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究