

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 771—2024

广西老友酱加工技术规程

Technical code of practice for producing Guxangxi Laoyou paste

2024 - 07 - 12 发布

2024 - 07 - 18 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 加工工艺	1
4.1 工艺流程	1
4.2 操作指示	2
5 成品感官要求	3
6 档案记录	3
附录 A（资料性） 不同类型老友酱煸炒熬制时间及配料用量参考表	4
附录 B（资料性） 广西老友酱成品图	5

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：广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西宴僖餐饮管理有限公司、广西鱼上餐饮管理有限公司、广西悦顺食品有限公司、广西桂礼商贸有限公司、广西职业技术学院、南宁市江南区盛之桂餐饮店、南宁市青秀区桂潇厨坊餐饮店、南宁市青秀区桂之宾餐饮店、南宁市青秀区味觉堂餐饮店、南宁市青秀区桂之梦餐饮店、南宁市小桂厨餐厅、南宁市小郡人家餐厅、南宁市桂悦厨坊餐饮店、南宁市青秀区宵火靓餐饮店、南宁市桂趣餐饮店、南宁市兴宁区百味桂柳人家餐饮店、南宁市良庆区桂宵精坊餐饮店、南宁市经济技术开发区龙之桂客厨坊餐饮店。

本文件主要起草人：李恒、赵茂桦、蓝仁善、林叶新、李荣干、覃汉奉、秦鑫冬、李国金、陈文龙、潘宏规、杨福和、张俊福、黄南安、黄兴潘、农学城、黎少壁、何桂明。

广西老友酱加工技术规程

1 范围

本文件界定了广西老友酱的术语和定义，确立了广西老友酱加工的程序，规定了主料、辅料选择、预处理、调味熟制、热灌装、杀菌、外包装等工艺各阶段的操作指示以及成品感官的要求，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于广西老友酱的加工。

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 317	白砂糖	
GB 2714	食品安全国家标准	酱腌菜
GB 2719	食品安全国家标准	食醋
GB 2716	食品安全国家标准	植物油
GB 2720	食品安全国家标准	味精
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐
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 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB/T 18186	酿造酱油	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 42464	豆豉质量通则	
GH/T 1172	姜	
GH/T 1194	大蒜	
SB/T 10371	鸡精调味料	
SB/T 10756	泡菜	
DBS45/ 014	食品安全地方标准	腌制山黄皮

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广西老友酱 Guangxi Laoyou paste

以酸笋、蒜米、红泡椒、豆豉和腌山黄皮等为原料，经主料、辅料选择、预处理、调味熟制、热灌装、杀菌等工艺制成的具有酸、辣、咸、鲜地方特色风味的酱状制品。

4 加工工艺

4.1 工艺流程

见图1。



图1 广西老友酱加工工艺流程图

4.2 操作指示

4.2.1 主料、辅料选择

4.2.1.1 主料

- 4.2.1.1.1 选择符合 GB 2714 规定的酸笋。
- 4.2.1.1.2 选择符合 GH/T 1194 规定的蒜米。
- 4.2.1.1.3 选择符合 SB/T 10756 规定的红泡椒。
- 4.2.1.1.4 选择符合 GB/T 42464 规定的豆豉。
- 4.2.1.1.5 选择符合 DBS45/ 014 规定的腌山黄皮。

4.2.1.2 辅料

- 4.2.1.2.1 选择符合 GB/T 18186 规定的酿造酱油。
- 4.2.1.2.2 选择符合 GB 5749 规定的饮用水。
- 4.2.1.2.3 选择符合 GB 2716、GB 10146 规定的食用油。
- 4.2.1.2.4 选择符合 GB 2721 规定的食用盐。
- 4.2.1.2.5 选择符合 GB 2719 规定的食醋。
- 4.2.1.2.6 选择符合 GB 2720 规定的味精。
- 4.2.1.2.7 选择符合 SB/T 10371 规定的鸡精调味料。

4.2.2 预处理

4.2.2.1 豆豉

将豆豉挑去杂质，备用。

4.2.2.2 腌山黄皮

将腌山黄皮挑去杂质，备用。

4.2.2.3 酸笋、蒜米、红泡椒

酸笋、蒜米、红泡椒根据不同类型老友酱原料预处理如下：

- 老友酱：将酸笋切成(1 cm~2 cm)×(1 cm~2 cm)的小丁，蒜米剁成(0.5~1) cm×(0.5~1) cm的蒜粒，红泡椒切成(0.8 cm~1 cm)长的段，备用；
- 老友下饭酱：将酸笋切成(0.3 cm~0.5 cm)×(0.3 cm~0.5) cm×(5 cm~6 cm)的丝，蒜米剁成(0.3 cm~0.5 cm)×(0.3 cm~0.5 cm)的蒜粒，红泡椒切成(0.8 cm~1 cm)长的段，备用。

4.2.3 调味熟制

调味熟制的步骤为：

- a) 将锅清洗干净，热锅（不放油）加入酸笋丁（丝）小火炒 3 min~5 min 至表皮干爽，出锅备用；
- b) 热锅下油待油温达到 180 °C~200 °C，加入蒜粒、酸笋粒、豆豉、红泡椒段、腌山黄皮煸炒出香味后加入生抽煮开，再加入食用盐、鸡精、味精和饮用水等进行调味，不同类型老友酱煸炒熬制时间及调味料用量参考配比参见附录 A；
- c) 继续熬制 10 min~15 min 后，加入适量食醋搅拌均匀并煮开即可。

4.2.4 热灌装

对熬制完成的老友酱进行热灌装处理，并进行真空封盖。

4.2.5 杀菌

灌装后的老友酱采用巴氏杀菌进行处理。

4.2.6 外包装

对杀菌后的老友酱进行包装及贴标签，包装、标签符合GB 7718、GB 28050的规定，广西老友酱成品图见附录B。

5 成品感官要求

老友酱整体油润有光泽，酸香气味浓郁，酸、辣、咸、鲜协调柔和。

6 档案记录

制作过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收等，档案记录保存2年以上。



附 录 A
(资料性)

不同类型老友酱煊炒熬制时间及配料用量参考表

不同类型老友酱煊炒熬制时间及配料用量参考见表A.1。

表A.1 不同类型老友酱煊炒熬制时间及配料用量参考表

老友酱类型	原料	参考用量 (g)	用量配比 (%)
老友酱	酸笋粒	500	53.94
	蒜米	80	8.28
	红泡椒节	50	5.17
	豆豉	30	3.11
	腌山黄皮	10	1.04
	生抽	75	7.76
	食醋	30	3.11
	饮用水	100	10.35
	植物油	80	8.28
	味精	5	0.52
	鸡精	3	0.31
	食用盐	3	0.31
	煊炒熬制时间：约40 min		
老友下饭酱	酸笋丝	300	45.26
	蒜米	50	7.54
	红泡椒节	20	3.02
	豆豉	15	2.26
	腌山黄皮	10	1.51
	生抽	50	7.54
	食醋	30	4.52
	饮用水	100	15.08
	植物油	80	12.07
	味精	3	0.45
	鸡精	3	0.45
	食用盐	2	0.30
	煊炒熬制时间：约30 min		

附录 B
(资料性)
广西老友酱成品图

图B.1给出了广西老友酱成品图。



图B.1 广西老友酱成品图

中华人民共和国团体标准
广西老友酱加工技术规程
T/GXAS 771—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究