

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

## 老友酱加工技术规范

Technical specification for processing of laoyou sauce

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 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 术语与定义 ..... 1

4 基本要求 ..... 2

5 加工过程要求 ..... 2

    5.1 加工工艺流程 ..... 2

    5.2 加工要求 ..... 2

6 记录和文件管理 ..... 3

附录 A（资料性） 老友酱配料表..... 4

参考文献 ..... 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。

本文件由南宁市老友粉协会提出、宣贯并归口。

本文件起草单位：南宁市食品药品检验所、广西标准化协会、南宁市老友粉协会、广西农业职业技术大学、南宁市第一职业技术学校、南宁海关技术中心、南宁学院、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西复记食品科技有限公司、广西桂物投资咨询有限公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所。

本文件主要起草人：宋刚、刘国石、李健、黄昊、陶汝青、麦旖旎、秦富、黄莹、郭晓雷、覃弘毅、陆玉芹、李琬婧、伍悦、陈燕歆、王蕾、黄宇、徐铁纯、谢宏昭、黄林华、刘祁云、冯流莹。

# 老友酱加工技术规范

## 1 范围

本文件界定了老友酱的术语和定义，规定了老友酱加工过程的基本要求、加工过程要求、记录和文件管理的要求。

本文件适用于老友酱的生产加工。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 10781.3 米香型白酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- 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 1194 大蒜

## 3 术语与定义

GB 14881 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**老友酱** laoyou sauce

以酸笋、辣椒、豆豉、大蒜、畜肉等为主要原料，米酒、食醋、酱油、饮用水、植物油/食用动物油脂、食用盐、白砂糖等为辅料，添加或不添加食品添加剂，按特定的生产工艺处理后，经杀菌而制成具有独特风味的半固态调味料。

注：老友酱配料表见附录A。

## 4 基本要求

- 4.1 酸笋符合 GB 2714 的规定，pH 值宜为 3~4。小米辣或朝天椒应品质良好、无污染。豆豉符合 GB/T 42464 的规定。大蒜符合 GH/T 1194 的规定，生产用水符合 GB 5749 的规定。
- 4.2 米酒符合 GB/T 10781.3 的规定。食醋符合 GB/T 18187 的规定。生抽符合 GB 2717 的规定。植物油 GB 2716 的规定，食用动物油脂符合 GB 10146 的规定。食用盐符合 GB 2721 的规定。白砂糖符合 GB/T 317 的规定。香辛调味料符合 GB/T 15691 的规定，其他辅料应符合相关标准的规定。
- 4.3 食品添加剂的使用符合 GB 2760 的规定。
- 4.4 食品原料的入库和使用应遵循“先进先出”的原则。贮藏过程中注意防潮防霉，并定期或不定期检查，及时清理有变质迹象和霉变的原料。
- 4.5 建立原料进货验收制度并在验收时详细记录。验收时除满足上述要求外，应核查和记录采购的原料名称、规格、数量、生产日期、生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等信息。相关记录和凭证的保存期限应在食品保质期满后至少二年。
- 4.6 选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、产品召回管理应符合 GB 14881 的规定。
- 4.7 根据老友酱生产工艺需要，可设置原料处理、发酵、调配、灌装、杀菌等工序。
- 4.8 各生产车间或内部区域应分为清洁作业区（冷却间、灌装间）、准清洁作业区（发酵间、调配间、杀菌间等）及一般作业区（原料处理间、原辅料库和成品库）。

## 5 加工过程要求

### 5.1 加工工艺流程

老友酱加工工艺流程图见图1。



图1 老友酱加工工艺流程图

### 5.2 加工要求

#### 5.2.1 原料加工

- 5.2.1.1 加工前宜对原料进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不应使用；只应使用确定适用的食品原料。
- 5.2.1.2 通过气泡清洗、沥干等方式，对酸笋、辣椒、大蒜等原料进行清洗、去杂质。
- 5.2.1.3 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，小米辣/朝天椒切成(0.8 cm~1 cm)长的段。

#### 5.2.2 辣椒发酵

- 5.2.2.1 小米辣/朝天椒切碎后在常温下进行发酵 10 d~20 d。

- 5.2.2.2 发酵的容器边缘应高出地面 15 cm 以上。容器内后壁材质应无毒无害，耐酸、盐等的腐蚀。
- 5.2.2.3 发酵前应对发酵容器的密闭性进行检验，防止发酵容器漏气导致发酵。
- 5.2.2.4 使用水封的发酵容器，应定期检查和清洗水封装置，并及时换水。
- 5.2.2.5 发酵场所不应设于厂区低洼处，不应有积水。
- 5.2.2.6 发酵场所应防止来自周围环境的污染，具有防虫害措施。
- 5.2.2.7 发酵场所周围应设置合理的排水管网，并保持排水畅通。

### 5.2.3 熟制调配

- 5.2.3.1 调配容器和工具应按相关要求清洗和消毒，保持清洁。

- 5.2.3.2 熟制调配的步骤为：

- a) 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、小米辣/朝天椒段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不同；
- 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。

### 5.2.4 灌装

对熟制完成的老友酱进行灌装处理。贮存老友酱的容器的材质应符合食品安全国家标准的要求。灌装车间应具有空气消毒设施。

### 5.2.5 灭菌

灌装后的老友酱采用巴氏灭菌进行处理。灭菌设备应定期清洗，必要时及时清洗。

### 5.2.6 外包装

对灭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。

### 5.2.7 贮存

应符合GB 14881的相关规定。

## 6 记录和文件管理

制作过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收等，记录和文件管理应符合GB 14881的相关规定。

附 录 A  
(资料性)  
老友酱配料表

老友酱配料表见表A. 1。

表A. 1 老友酱配料表

原材料	使用量
酸笋	20 g~35 g
豆豉	5 g~10 g
蒜米	20 g~30 g
辣椒酱	10 g~30 g
植物油（动物油）	10 g~20 g
酱油	10 g~15 g
注：按一碗二两米粉使用量计算。	



## 参 考 文 献

- [1] GB 31644—2018 食品安全国家标准 复合调味料
-