|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 26 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程

Technical code of practice for producing Sour and bamboo prepackaged of Nanning Laoyou rice noodle

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc181274288)

[1 范围 1](#_Toc181274289)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc181274290)

[3 术语和定义 1](#_Toc181274291)

[4 设施设备选择 1](#_Toc181274292)

[5 加工工艺 1](#_Toc181274293)

[6 加工操作 1](#_Toc181274294)

[6.1 原料选择 2](#_Toc181274295)

[6.2 酸笋预处理 2](#_Toc181274296)

[6.3 漂烫 2](#_Toc181274297)

[6.4 冷却风干 2](#_Toc181274298)

[6.5 调配 2](#_Toc181274299)

[6.6 灌装 2](#_Toc181274300)

[6.7 杀菌 2](#_Toc181274301)

[7 记录和文件管理 2](#_Toc181274302)

[附录A（资料性） 调配原料参考配比 3](#_Toc181274303)

[参考文献 4](#_Toc181274304)

1. 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、归口并宣贯。

本文件起草单位：南宁市食品药品检验所、南宁市老友粉协会、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西农业职业技术大学、南宁海关技术中心、广西标准化协会、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、南宁学院、南宁市第一职业技术学校、广西复记食品科技有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、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、南宁职业技术大学、广西质量工程职业技术学院、广西-东盟食品检验检测中心、广西工商职业技术学院、广西卫生职业学院、广西职业技术学院。

本文件主要起草人：刘国石、陶汝青、杜丽娟、麦旖旎、何善廉、刘吉成、覃弘毅、黄昊、徐铁纯、谢宏昭、黄林华、付晶晶、黄宇、程劲芝、梁焱惠、李哲峰、张斌、朱婧、李梅、李影球、朱芙蓉、张蓥、苏键、林跃华、杨慧晶、黄明杰、梁宁、廖均原、李星亚、李爱平、零焕、滕丽菊、覃曲虹、高肖竹、陈誉丹、梁启辉、张井良、田妃妃、刘祁云、黄强、冯流莹、韦映梅、潘彦霞、陆阳、苏华、王海军、韦宇宁、何洁、张智鑫、赵茂桦、蓝仁善、农劲柏、王力婉、刘发富、董海龙、林汉辉、黄天玲、韦秋幸、马贝琴、许文思、关红艳、程浩浩、罗婷、林芳茂。

预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程

* 1. 范围

本文件确立了预包装南宁老友粉酸笋料包加工的程序，规定了设施设备选择、原料选择、调配、包装、杀菌等工艺要求，描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于预包装南宁老友粉酸笋料包的生产加工。

* 1. 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 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 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SB/T 11192 辣椒油

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

预包装南宁老友粉酸笋料包 producing Sour and bamboo prepackaged of Nanning Laoyou rice noodle

以酸笋、食用醋、辣椒油、水等为原料，经清洗、漂烫、调配、灌装、灭菌等工艺加工而成的预包装南宁老友粉用配料包。

* 1. 设施设备选择

应选择符合GB 14881的规定设施设备，配备有包括原料贮存、清洗、漂烫、风干、冷却、调配、灌装、杀菌等设备。

* 1. 加工工艺

加工工艺流程见图1。

漂烫

原料选择

冷却风干

调配

杀菌

酸笋预处理

灌装

1. 预包装南宁老友粉酸笋料包加工工艺流程图
   1. 加工操作
      1. 原料选择

选用笋体饱满完整、肉质厚实、纤维细嫩加工而成的鲜嫩爽脆、酸味醇香的条状酸笋，应符合GB 2714和国家有关标准的规定。

食醋应选择符合GB 2719的食醋。

食用盐应选择符合GB 2721的食用盐。

加工用水应选择符合GB 5749的水。

食用油应选择符合GB 2716的食用油。

辣椒油应选择符合SB/T 11192的辣椒油。

其他辅料应符合相关的食品标准和有关规定。

* + 1. 酸笋预处理

按照企业工艺不同，可将酸笋切配成长度3cm～6cm、切面0.25cm²～0.35cm²的丝状酸笋或不切。宜根据笋的种类放入清水中浸泡5min～10min，使用清洗设备冲洗酸笋表面附着的发酵液、杂质等10min～15min。

* + 1. 漂烫

使用漂烫设备，通过蒸汽加热的方式将水加热至100℃，再将预处理好酸笋放入开水中漂烫2min～3min。

* + 1. 冷却风干

将漂烫后的酸笋快速捞出放入冷却设备中，冷却10 min～15 min，冷却后使用风干设备风干5 min～8 min至无水滴。

* + 1. 调配

宜选择水、食用植物油、辣椒油、食用醋等按照一定比例进行调配，达到酸香脆辣。调配原料参考配比见附录A。

* + 1. 灌装

调配后及时灌装和密封。直接接触的塑料袋、复合食品包装袋应分别符合GB 4806.7、GB 4806.13的规定，其他材质内包装材料应符合相关国家标准的规定。

* + 1. 杀菌

将调制好的酸笋进行计量包装后进行杀菌。宜采用巴氏灭菌90℃～95℃保持15min～18min，或高温杀菌120℃～130℃保持5min～8min。

* 1. 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的规定。

2. （资料性）  
   调配原料参考配比

调配原料参考配比见表A.1。

* 1. 调配原料参考配比

| 原料 | 占比（％） |
| --- | --- |
| 酸笋 | 70～75 |
| 水 | 10 |
| 食用植物油 | 5 |
| 食用醋 | 5 |
| 辣椒油 | 5 |
| 调味品 | 0～5 |

参考文献

1. DBS45/ 053—2018 食品安全地方标准 南宁老友粉
2. DB45/T 2560—2022 预包装南宁老友粉生产规范
3. 国家市场监督管理总局第70号令.定量包装商品计量监督管理办法

