

ICS 67.020
CCS X 66

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 892—2024

预包装南宁老友粉辣椒料包加工技术规程

Technical code of practice for chilli packets of prepackaged Nanning
Laoyoufen

2024 - 12 - 03 发布

2024 - 12 - 09 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 加工基本条件	1
5 工艺流程	2
6 加工操作	2
6.1 原辅料选择	2
6.2 原辅料预处理	2
6.3 炒制（或不炒制）	2
6.4 灌装	2
6.5 杀菌	2
6.6 外包装	3
7 档案记录	3
参考文献	4

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、广西标准化协会、广西农业职业技术大学、南宁市第一职业技术学校、广西轻工业科学技术研究院有限公司、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、南宁学院、南宁海关技术中心、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、广西桂物投资咨询有限公司、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、广西猪霸王餐饮管理有限公司、广西开谷特食品科技有限公司、广西壮族自治区产品质量检测研究院、广西职业技术学院、南宁市友春食品有限公司、南宁银河有限责任公司、南宁市非物质文化遗产保护协会。

本文件主要起草人：刘国石、黄玉英、陆鸣、王春、万涛、何善廉、刘吉成、陆晓珊、廖媛、黄昊、谢宏昭、黄林华、徐铁纯、黄宇、程劲芝、李影球、何娇、郑娟梅、覃大成、林跃华、覃国新、李河、梁焱惠、麦旖旎、徐艺溶、农劲柏、李梅、刘祁云、韦映梅、张莹、苏键、董海龙、王海军、廖均原、滕丽菊、陈智理、黄丹、孙钦菊、冯流莹、黄强、潘彦霞、陆阳、李聪、李国明、何洁、柳艳萍、程忠、黄天玲、韦秋幸、赵茂桦、蓝仁善、梁宁、刘发富、林汉辉、王力婉、朱照华、石登慧、莫维、马贝琴、宁娟、何善廉、唐菲、张丽霞、张黎明、陈波、王文娟、黄莲娇、陶照起、马春植、覃兰仙。

预包装南宁老友粉辣椒料包加工技术规程

1 范围

本文件界定了预包装南宁老友粉辣椒料包的术语和定义，确立了预包装南宁老友粉辣椒料包加工的程序，规定了加工基本条件、原辅料选择、原辅料预处理、炒制（或不炒制）、灌装、杀菌、外包装等操作指示，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辣椒料包的生产加工。

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 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 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 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 5461	食用盐	
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
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 30382	辣椒（整的或粉状）	
GH/T 1194	大蒜	
DBS45/ 053	食品安全地方标准	南宁老友粉
T/GXAS 889	南宁老友粉原料	豆豉

3 术语和定义

DBS45/ 053界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装南宁老友粉辣椒料包 chilli packets of prepackaged Nanning Laoyoufen

以辣椒、大蒜、食用油、酱油、食用盐等为原辅料，经预处理、炒制（或不炒制）、灌装、杀菌等工艺加工而成的预包装南宁老友粉用配料包。

4 加工基本条件

4.1 加工过程中原料加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求应符合 GB 14881 的规定。

4.2 加工设备应包括但不限于原料贮存、清洗、调配、灌装、包装、杀菌等设备。

5 工艺流程

工艺流程见图1。

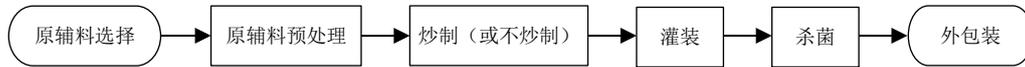


图1 预包装南宁老友粉辣椒料包加工工艺流程

6 加工操作

6.1 原辅料选择

- 6.1.1 宜选择具有果实柔韧，肉厚、色艳、辣味浓郁等特有品质并符合 GB 2762、GB 2763 规定的朝天椒、小米辣、二荆条等新鲜辣椒或发酵过的辣椒制品。
- 6.1.2 宜选择色泽均匀、无霉变，豉香突出、酱香浓郁、味道鲜美且微咸的豆豉，且符合 T/GXAS 889 规定的豆豉。
- 6.1.3 宜选择具有新鲜、辛辣、蒜香味浓、肉厚实等品质特征的大蒜，且符合 GH/T 1194 的规定。
- 6.1.4 选择符合 GB/T 317 规定的白砂糖。
- 6.1.5 选择符合 GB 5749 规定的加工用水。
- 6.1.6 选择符合 GB/T 5461 和 GB 2721 规定的食用盐。
- 6.1.7 选择符合 GB/T 18187 规定的酿造食醋。
- 6.1.8 选择符合 GB/T 15691 规定的香辛料。
- 6.1.9 选择符合 GB/T 18186 规定的酿造酱油。
- 6.1.10 选择符合 GB 2716 和（或）GB 10146 规定的食用油。
- 6.1.11 选择符合相关食品标准和有关规定的其他辅料。

6.2 原辅料预处理

6.2.1 原辅料清洗

将辣椒、大蒜清洗干净，沥干表面水分，备用。

6.2.2 破碎

将清洗干净的辣椒、大蒜分别置于破碎机中破碎成一定大小的细粒，备用。

6.2.3 发酵（或不发酵）

往破碎好的辣椒中加入10%~15%（质量比）的食用盐，搅拌均匀，置于洁净的密封容器中常温发酵14 d~20 d。若不进行发酵，直接进行下一步操作。

6.3 炒制（或不炒制）

将辣椒、食用油、豆豉、白砂糖置于120℃~130℃的炒锅中，添加或不添加大蒜、香辛料、酿造食醋、酿造酱油等，炒制20 min~40 min后制得辣酱，并盛入洁净的加盖容器。若不进行炒制，则直接进行灌装处理。

6.4 灌装

炒制完成后及时灌装和密封，可直接进行热灌装或自然冷却后再灌装，接触食品的灌装材料应符合 GB 4806.1 的规定。

6.5 杀菌

宜采用巴氏杀菌，90℃~95℃保持15 min~18 min；或高压杀菌，120℃~130℃保持5 min~8 min。

6.6 外包装

对杀菌后的辣椒料包进行包装及贴标签，包装、标签符合GB 28050的规定。

7 档案记录

加工过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收等，档案记录应符合GB 14881的规定。



参 考 文 献

- [1] DB45/T 2560—2022 预包装南宁老友粉生产规范
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法（2023年国家市场监督管理总局令第70号）
-

中华人民共和国团体标准
预包装南宁老友粉辣椒料包加工技术规程
T/GXAS 892—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究