

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 893—2024

预包装南宁老友粉酸醋料包加工技术规程

Technical code of practice for vinegar seasoning 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	1
6 加工操作	2
6.1 原料选择	2
6.2 调配	2
6.3 灌装	2
6.4 杀菌（或不杀菌）	2
6.5 外包装	2
7 档案记录	2
参考文献	3

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、南宁海关技术中心、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、广西标准化协会、南宁市第一职业技术学校、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、广西桂小厨餐饮管理有限公司、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西桂物投资咨询有限公司、广西复记食品科技有限公司、广西南宁市韩太食品有限责任公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、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、广西职业技术学院、南宁市友春食品有限公司、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、南宁银河有限责任公司、南宁市非物质文化遗产保护协会、广西猪霸王餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：刘国石、陆玉芹、刘晓玉、梁卓妮、林静、刘吉成、曾世祥、王春、徐铁纯、谢宏昭、黄林华、麦旖旎、程劲芝、梁宇、李梅、秦玉珠、何晓柏、张智鑫、何洁、黄宇、林跃华、文歧福、梁焱惠、刘祁云、韦映梅、李影球、张莹、苏键、梁宁、廖均原、董海龙、林汉辉、彭仕林、莫丹、廖玉婷、赵茂桦、黄天玲、滕丽菊、唐婷、韦璐、沈培奇、冯流莹、黄强、潘彦霞、陆阳、杨才军、黄怡、王天顺、王海军、张婷、黄广君、蓝仁善、韦秋幸、农劲柏、王力婉、刘发富、陆坤宇、包卓婷、李哲峰、尹航、黄莲娇、马春植、覃兰仙、何善廉、唐菲、陈波、张丽霞、张黎明、宁娟。

预包装南宁老友粉酸醋料包加工技术规程

1 范围

本文件界定了预包装南宁老友粉酸醋料包的术语和定义,确立了预包装南宁老友粉酸醋料包加工的程序,规定了加工基本条件、原料选择、调配、灌装、杀菌(或不杀菌)、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酸醋料包的生产加工。

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 2719	食品安全国家标准	食醋
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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 8954	食品安全国家标准	食醋生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 19298	食品安全国家标准	包装饮用水
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
DBS45/ 053	食品安全地方标准	南宁老友粉

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

预包装南宁老友粉酸醋料包 vinegar seasoning packets of prepackaged Nanning Laoyoufen
以食醋、饮用水等为原料,添加或不添加辅料,经原料选择、调配、灌装、杀菌(或不杀菌)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 加工设备应耐腐蚀,符合 GB 8954 的要求,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

见图1。



图1 预包装南宁老友粉酸醋料包加工工艺流程

6 加工操作

6.1 原料选择

- 6.1.1 食醋应符合 GB 2719 的规定，宜选择大米直接发酵的纯米醋。
- 6.1.2 加工用水符合 GB 5749 或 GB 19298 的规定。
- 6.1.3 选择符合相关食品标准和规定的其他辅料。

6.2 调配

将食醋、饮用水按一定的比例调配至总酸（以乙酸计） ≥ 2.5 g/100 mL，可添加或不添加大蒜。

6.3 灌装

调配后及时灌装和密封，接触食品的灌装材料应符合 GB 4806.1 的规定。

6.4 杀菌（或不杀菌）

有后杀菌要求的，宜采用 90 °C ~ 95 °C 保持 15 min ~ 18 min 进行杀菌。

6.5 外包装

对杀菌后的酸醋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

制作过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收等，档案记录应符合 GB 8954、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
预包装南宁老友粉酸醋料包加工技术规程
T/GXAS 893—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究