

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 891—2024

## 预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程

Technical code of practice for pickled bamboo shoots packets of  
prepackaged Nanning Laoyoufen

2024 - 12 - 03 发布

2024 - 12 - 09 实施

广西标准协会 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 加工工艺 .....	1
6 加工操作 .....	2
6.1 原料选择 .....	2
6.2 酸笋预处理 .....	2
6.3 漂烫 .....	2
6.4 冷却风干 .....	2
6.5 调配 .....	2
6.6 包装 .....	2
6.7 杀菌 .....	2
7 档案记录 .....	2
附录 A（资料性） 调配原料参考配比 .....	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、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。

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、石敏、付晶晶、李华婷、黄宇、程劲芝、梁焱惠、李哲峰、张斌、朱婧、李梅、李影球、朱芙蓉、张莹、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、马春植、黄连娇、覃兰仙、张丽霞、张黎明、宁娟、何善廉、唐菲、陈波。



# 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，规定了加工基本条件、原料选择、调配、包装、杀菌等操作指示，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笋料包的生产加工。

## 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 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 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 5749	生活饮用水卫生标准	
SB/T 11192	辣椒油	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）	
GB/T 41168	食品包装用塑料与铝箔蒸煮复合膜、袋	
DBS45/ 053	食品安全地方标准	南宁老友粉
NY/T 1070	辣椒酱	

## 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笋料包** pickled bamboo shoots packets of prepackaged Nanning Laoyoufen

以南宁特定的酸笋为主要原料，添加不同比例的食醋（或不添加）、辣椒或辣椒油或辣椒酱、饮用水等辅料，经清洗、漂烫、调配、包装、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 加工过程中原料采购、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 加工设备宜耐腐蚀，应包括但不限于原料贮存、清洗、漂烫、风干、冷却、调配、包装、杀菌等设备。

## 5 加工工艺

加工工艺流程见图1。

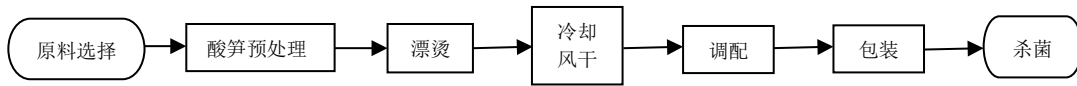


图1 预包装南宁老友粉酸笋料包加工工艺流程图

## 6 加工操作

### 6.1 原料选择

- 6.1.1 宜选择饱满完整、肉质厚实、纤维细嫩的笋体经发酵加工而成的鲜嫩爽脆、酸味醇香的酸笋，且符合 GB 2714 的规定。
- 6.1.2 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。
- 6.1.3 选择符合 GB 2719 的食醋。
- 6.1.4 选择符合 GB 2721 的食用盐。
- 6.1.5 选择符合 GB 5749 的水。
- 6.1.6 选择符合 GB 2716 的食用油。
- 6.1.7 选择符合 SB/T 11192 的辣椒油。
- 6.1.8 选择符合 NY/T 1070 的辣椒酱。
- 6.1.9 符合相关的食品标准和有关规定的其他辅料。

### 6.2 酸笋预处理

酸笋宜加工成长度3 cm~6 cm、切面0.25 cm<sup>2</sup>~0.35 cm<sup>2</sup>的丝状，置于清水中浸泡5 min~10 min，并清洗表面附着的发酵液、杂质等。

### 6.3 漂烫

使用漂烫设备，沸水漂烫酸笋2 min~3 min。

### 6.4 冷却风干

将漂烫后的酸笋捞出，冷却10 min~15 min，并使用风干设备风干5 min~8 min至无水滴析出。

### 6.5 调配

将酸笋与饮用水、食用植物油、辣椒或辣椒油、食醋（或不添加）等进行调配，调配比例参考附录 A。

### 6.6 包装

调配后及时包装和密封，接触食品的包装材料应符合GB 4806.1的规定。

### 6.7 杀菌

宜采用巴氏杀菌90℃~95℃保持15 min~18 min。

## 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 14881的规定。



附录 A  
(资料性)  
调配原料参考配比

调配原料参考配比见表A.1。

表A.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
食醋 (或不添加)	5
辣椒或辣椒油	5
调味品	0~5

A large, semi-transparent yellow watermark logo is centered on the page. It features a circular border with traditional Chinese patterns. Inside the circle, the text "GXAS" is written in a bold, sans-serif font, with "广西标准化协会" (Guangxi Standardization Association) written below it in a traditional Chinese font.

GXAS  
广西标准化协会

### 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] 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第70号令）
-

中华人民共和国团体标准  
预包装南宁老友粉酸笋料包加工技术规程  
T/GXAS 891—2024  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究