

ICS 67.020
CCS X 11

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 890—2024

预包装南宁老友粉原料豆豉加工技术规程

Technical code of practice for lobster sauce of raw materials 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 工艺流程	1
5 加工操作	1
5.1 原辅料选择	1
5.2 黑豆预处理	1
5.3 浸泡	2
5.4 蒸煮	2
5.5 冷却	2
5.6 一次发酵（制曲）	2
5.7 洗曲	2
5.8 二次发酵（堆积吸水）	2
5.9 三次发酵	2
5.10 晾晒	2
5.11 包装	2
6 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、广西标准化协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南宁市老友粉协会、广西标准化协会、广西复记食品科技有限公司、广西工商职业技术学院、南宁市非物质文化遗产保护协会、南宁职业技术大学、广西职业技术学院、南宁市第一职业技术学校、广西南宁市韩太食品有限责任公司、南宁万国食品有限公司、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西悦味轩餐饮管理有限公司、广西质量工程职业技术学院、南宁学院、南宁市食品药品检验所、广西农业职业技术大学、广西卫生职业技术学院、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、广西轻工业科学技术研究院、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西振合供应链管理有限公司、南宁市杜家坊调味食品厂、南宁海关技术中心、广西品冠食品有限责任公司、南宁银河有限责任公司、南宁市西乡塘区慧姨餐饮店、广西猪霸王餐饮管理有限公司、南宁市友春食品有限公司、广西开谷特食品科技有限公司。

本文件主要起草人：谢宏昭、黄林华、李琬婧、徐铁纯、刘祁云、黄宇、李梅、林征、石敏、李华婷、黄强、冯流莹、韦映梅、潘彦霞、陆阳、林跃华、刘发富、张倩勉、付晶晶、程劲芝、黄天玲、梁宁、廖均原、杜学芬、匡建容、李影球、何娇、廖洁明、王海军、覃弘毅、梁焱惠、张莹、苏键、张智鑫、劳伟雄、马春植、赵茂桦、覃兰仙、黄莲娇、农劲柏、王力婉、沈培奇、李星亚、邓玮、张聪、李哲峰、罗婷、林芳茂、梁启辉、杨才军、张井良、董海龙、林汉辉、温日秀、蓝仁善、林红、林振程、陶汝青、麻少莹、魏萍、王蕾、宗宝、何洁、韦宇宁、韦秋幸、古慧娜、黄恺、周奇生、秦志诚、唐菲、陈波、陈慧、张丽霞、张黎明、宁娟、黄有侠。

预包装南宁老友粉原料豆豉加工技术规程

1 范围

本文件确立了预包装南宁老友粉原料豆豉生产加工技术的程序,规定了加工基本条件、原辅料选择、黑豆预处理、浸泡、蒸煮、洗曲、发酵晾晒等操作指示,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原料豆豉的生产加工。

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 1352 大豆

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 工艺流程

工艺流程见图1。

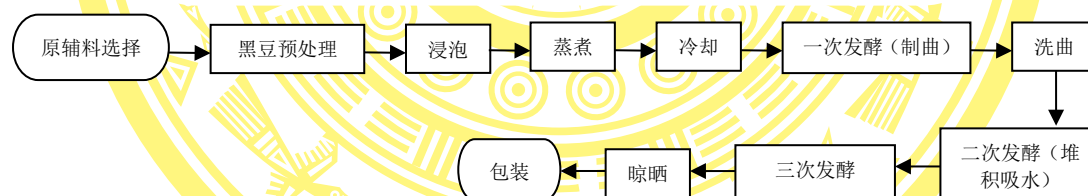


图1 工艺流程图

5 加工操作

5.1 原辅料选择

5.1.1 选用成熟新鲜、成色均匀、颗粒饱满、无虫无蚀,并符合 GB 1352 的黑豆。

5.1.2 选用符合 GB 2721 的食用盐。

5.1.3 选用符合 GB 5749 的加工用水。

5.1.4 其他辅料符合相关的食品标准和有关规定。

5.2 黑豆预处理

挑选出颗粒饱满的黑豆,进行清洗去杂质。

5.3 浸泡

春冬季宜浸泡3 h~4 h, 夏秋季宜浸泡2 h~3 h, 至黑豆表面光滑、无皱皮、不易脱落, 豆瓣断面无硬心、手指掐之易断。

5.4 蒸煮

宜采用常压沸水煮制10 min~20 min或蒸制15 min~25 min, 至豆粒熟而不烂, 内无生心, 豆粒完整、表皮略有裂痕, 有豆香味, 无豆腥味, 品尝略有微甜味。

5.5 冷却

将蒸煮熟豆捞出、沥干水分, 平摊于冷却容器中, 冷却至常温。

5.6 一次发酵(制曲)

将冷却至常温的熟豆装入制曲框, 置于26 ℃~30 ℃制曲间, 一次发酵(制曲)7 d~10 d, 至豆子表面褶皱、外裹孢子为宜。制曲间应避免杂菌污染。

5.7 洗曲

将发酵好的豆粒搓开, 分装在袋中并倒入蓄满水的搅拌机里, 反复冲洗2~3次, 直到豆粒表面没有菌丝和孢子。

5.8 二次发酵(堆积吸水)

将清洗好的豆子置于孔径为3 mm透气孔的容器内进行二次发酵(堆积吸水), 温度45 ℃~55 ℃, 时间62 h~72 h, 待豆坯含水率至40%~45%为宜。

5.9 三次发酵

5.9.1 将堆积吸水后的豆坯打散均匀, 置于清洗消毒后并晾干的容器内, 按豆坯10%~12%的质量比加入食用盐, 搅拌均匀, 再次发酵。

5.9.2 发酵过程中容器的豆坯保持温度40 ℃~45 ℃, 时间48 h~72 h, 至表皮褶皱呈黑褐色。

5.10 晾晒

发酵结束后的豆坯, 经清水淘洗后, 晾干至豆坯外皮皱缩、颗粒干燥, 豆粒色泽黑润光亮, 豉香味突出, 含水量≤32%。

5.11 包装

包装应密封, 防潮、防污染, 接触食品的包装材料应符合GB 4806.1的规定。

6 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。

参 考 文 献

- [1] GB/T 42464 豆豉质量通则
- [2] DBS45/ 053—2018 食品安全地方标准 南宁老友粉
- [3] DB45/T 2560—2022 预包装南宁老友粉生产规范
- [4] 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
预包装南宁老友粉原料豆豉加工技术规程
T/GXAS 890—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究