

资源血粳豆腐制作技术规程

Technical regulation for production of Ziyuan xueba beancurd

2017 - 11 - 05 发布

2017 - 12 - 05 实施

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 原料要求	1
5 制作流程与工艺	2
6 制作时间、食用方法和食用期、贮存、保质期	3

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由资源县人民政府提出。

本标准起草单位：资源县工商行政管理和质量技术监督局、资源县旅游局、广西西大旅游科学研究院。

本标准主要起草人：王建平、伍胜华、莫千雄、蔡靓、马利军、杨永德、覃作敏、周东冰。

资源血粿豆腐制作技术规程

1 范围

本标准规定了资源血粿豆腐制作技术的术语和定义、原料要求、制作流程与工艺、制作时间、食用方法和食用期、贮存、保质期。

本标准适用于资源血粿豆腐的制作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食盐

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10781.3 米香型白酒

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 22106 非发酵豆制品

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

资源血粿豆腐 Ziyuan xueba beancurd

以新鲜猪血、新鲜老豆腐和新鲜猪肉为主料，生姜、蒜苗为辅料，适量添加辣椒粉、胡椒粉、五香粉、食用盐、陈皮、米酒等调料，经原料加工、混合、成型、干燥、熏烤等工艺制成的具有资源县地方风味的食品。

4 原料要求

4.1 主料、辅料和调料要求、参考用量及用量比例

应符合表1的规定。

表1 主料、辅料和调料要求、参考用量及用量比例

原料		原料要求	参考用量 (g)	用量比例 (%)
主料	老豆腐	应选用刚制成的新鲜老豆腐, 应符合 GB 22106 的规定。	1 000	100
	猪血	应是来自于非疫区的健康生猪, 经宰前宰后检验和药物残留检验合格, 屠宰后经卫生采集无污染的新鲜猪血。	100	10
	猪肉	应选用肥瘦均匀的新鲜五花肉, 应符合 GB 2707 的规定。	120	12
辅料	生姜	应具有该品种正常的色泽、气味、滋味, 无异味、无霉变, 无杂质, 应符合GB/T 30383的规定。	15	1.50
	蒜苗	应具有该品种正常的色泽、气味、滋味, 无异味、无霉变, 无杂质。	25	2.50
调料	辣椒粉	应符合 GB/T 30382 的规定。	2.5	0.25
	食用盐	应选用由海水、盐池、盐井和盐矿中直接获取没有加工的原始盐, 应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。	25	2.50
	五香粉	应符合 GB/T 15691 的规定。	2.5	0.25
	胡椒粉	应符合 GB/T 15691 的规定。	2.5	0.25
	米酒	应符合 GB/T 10781.3 的规定。	5	0.50
	陈皮	应具有该品种正常的色泽、气味、滋味, 无异味、无霉变, 无杂质。	10	1.00
注1: 用量比例指主料用量、辅料用量或调料用量占老豆腐用量的比重。				
注2: 可根据用量比例调整制作量。				

4.2 洗涤和加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 制作流程与工艺

5.1 制作流程

原料加工→混合→成型→干燥→熏烤。

5.2 制作工艺

5.2.1 原料加工

5.2.1.1 老豆腐

新鲜老豆腐滤干水并捏碎, 待用。

5.2.1.2 猪血

取新鲜猪血, 添加适量的食用盐, 搅拌均匀、无结块, 待用。

5.2.1.3 猪肉

将猪肉洗净切成边长约0.5 cm的丁状, 用适量的食用盐、米酒等调料腌制0.5 h~1 h待用。

5.2.1.4 生姜

将生姜洗净切碎，待用。

5.2.1.5 蒜苗

从蒜苗根部起取白色茎部，洗净切碎，待用。

5.2.1.6 陈皮

将陈皮洗净切碎，待用。

5.2.2 混合

将加工好的老豆腐和辅料混合，加入适量的辣椒粉、胡椒粉、五香粉、食用盐和陈皮等调料，充分搅拌均匀，加入猪血并再次搅拌均匀待用。

5.2.3 成型

将搅拌均匀的原料揉成直径10 cm~12 cm，重量350 g~400 g的球状半成品，压实后置于涂抹了食用油的容器内，以相互之间不粘连为宜。

5.2.4 干燥

将半成品置于通风处自然晾晒，干燥至定型。

5.2.5 熏烤

将定型不松散的半成品置于砖制烤房中进行熏烤。熏烤应遵循以下工艺：

- 使用木柴、木炭等无毒有烟固体燃料进行熏烤；
- 烤架离燃料 80 cm~100 cm；
- 每次熏烤时间不能超过 4 h，以血粑豆腐不产生气泡或出现空心为宜；
- 反复熏烤至血粑豆腐两面紧实无弹性，外表呈黑色或深褐色，主体截面呈红色或粉红色，有烟熏气味。

6 制作时间、食用方法和食用期、贮存、保质期

6.1 制作时间

在每年10月下旬到次年的3月上旬期间制作为宜。

6.2 食用方法和食用期

血粑豆腐经煮熟后即可食用，最佳食用期为制作好20天后。

6.3 贮存

将血粑豆腐煮熟并充分冷却晾干后进行真空包装贮存。产品应贮存在清洁卫生、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

6.4 保质期

常温环境下保质期为3个月；在0℃~-2℃的环境下保质期为12个月。

中华人民共和国广西地方标准

资源血粑豆腐制作技术规程

DB45/T 1613—2017

广西壮族自治区质量技术监督局统一印刷

版权专有 侵权必究