

象州豆角酸加工技术规程

Technical regulation for Xiangzhou sour beans processing

地方标准信息服务平台

2017 - 12 - 30 发布

2018 - 01 - 30 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 加工场所要求	1
5 设备与工器具要求	1
6 原辅料要求	2
7 操作工艺	2
8 贮存	3
附录 A（资料性附录） 糯米甜酒糟制作工艺要求	4

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由象州县人民政府提出。

本标准起草单位：广西象州县古榕绿园食品有限公司、象州县工商行政管理和质量技术监督局、象州县食品药品监督管理局、来宾市产品质量检验所。

本标准主要起草人：余君园、邱家富、刘召银、杨旭、蒙莫姬、吴建文、农金菊。

地方标准信息服务平台

象州豆角酸加工技术规程

1 范围

本标准规定了象州豆角酸的术语和定义、加工场所要求、设备与工器具要求、原辅料要求、操作工艺、贮存。

本标准适用于象州县境内豆角酸的加工，广西其他地方可参照执行。

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/T1354	大米	
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/T 5461	食用盐	
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
GB 14930.1	食品安全国家标准	洗涤剂
GB 14930.2	食品安全国家标准	消毒剂

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

象州豆角酸 Xiangzhou sour beans

在象州县境内，以荚果细长、深绿色、肉厚、豆粒小的绿荚型长豆角为原料，经象州传统工艺腌制而成的豆角酸制品。

4 加工场所要求

应符合GB 14881及相关规定。

5 设备与工器具要求

5.1 象州豆角酸加工宜选择的设备和工器具及主要用途见表 1。

表1 象州豆角酸加工设备和工器具及主要用途

设备和工器具	主要用途
不锈钢容器、食品级塑料容器	清洗、贮存
沥水篮	沥水、贮存
不锈钢架、不锈钢簸箕	晾晒
不锈钢刀具	整理
陶瓷密闭容器	腌制豆角酸

5.2 与原辅料直接接触的设备和工器具使用前，宜用水清洗或消毒。清洗或消毒过程中，若使用洗涤剂 and 消毒剂，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

注：清洗后的陶瓷密闭容器应在清洁环境下将容器内壁晾干，且不得沾有食用油。

6 原辅料要求

6.1 豆角

选用鲜嫩、无腐败、霉烂变质和病虫害的豆角，应符合GB 2762、GB 2763的规定。

6.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.3 食盐

应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

6.4 糯米甜酒糟

应符合附录A生产的要求。

7 操作工艺

7.1 工艺流程

预处理→清洗→晾晒→整理→腌制→成品→包装。

7.2 工艺要求

7.2.1 预处理

去除豆角两端不宜食用的部位及老筋。

7.2.2 清洗

用水将经预处理后的豆角洗净。

7.2.3 晾晒

将洗净后的豆角晾晒至含水量为40%~50%。

7.2.4 整理

将晾晒后的豆角2~3根卷成一把。

7.2.5 腌制

7.2.5.1 入坛腌制

将整理后的豆角按一层豆角撒一层盐的方式均匀平铺在陶瓷容器内后密封陶瓷容器口,在室温下腌制9 d~10 d。豆角体积以占容器容积的1/2~2/3为宜,食用盐与豆角的比例为1:2.5。

7.2.5.2 过坛腌制

将入坛腌制后的豆角取出,去除沾在豆角上的食盐,采用一层豆角撒一层食用盐和糯米甜酒糟的方式平铺放入新的洁净陶瓷容器中,并密封陶瓷容器口后在室温下腌制9 d~10 d。豆角体积以占容器容积的1/2~2/3为宜,食用盐、糯米甜酒糟与豆角的比例为1:2:5。

7.2.5.3 过糟腌制

将过坛腌制后的豆角取出,去除沾在豆角上的食盐和酒糟,采用一层豆角撒一层糯米甜酒糟的方式平铺放入新的洁净陶瓷容器中,并密封陶瓷容器口后在室温下腌制9 d~10 d。豆角体积占陶瓷坛容器的容积以1/2~2/3为宜,糯米甜酒糟与豆角的比例为1:2.5。

7.2.6 成品

象州豆角酸呈暗绿色或暗黄色,条形整齐均匀,表面干净,质地脆嫩,咸淡适口,略有酸味和酒香味。

7.2.7 包装

应符合国家有关的规定。

8 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所,且不得与有毒、有害、有污染的产品或物品混存。

附录 A
(资料性附录)
糯米甜酒糟制作工艺要求

A.1 原辅料要求

A.1.1 糯米

应符合GB/T 1354的规定。

A.1.2 甜酒曲

应符合国家食品安全有关规定。

A.1.3 制作用水

应符合GB 5749的规定。

A.2 制作工艺

A.2.1 工艺流程

洗米→浸米→焖蒸→淋饭→下曲→装缸、搭窝、发酵。

A.2.2 工艺要求

A.2.2.1 洗米

用水将糯米洗净。

A.2.2.2 浸米

将洗净的糯米用清水浸泡至用手能碾碎成粉末状。

A.2.2.3 焖蒸

用水蒸气蒸糯米至米粒软化且无生米味。

A.2.2.4 淋饭

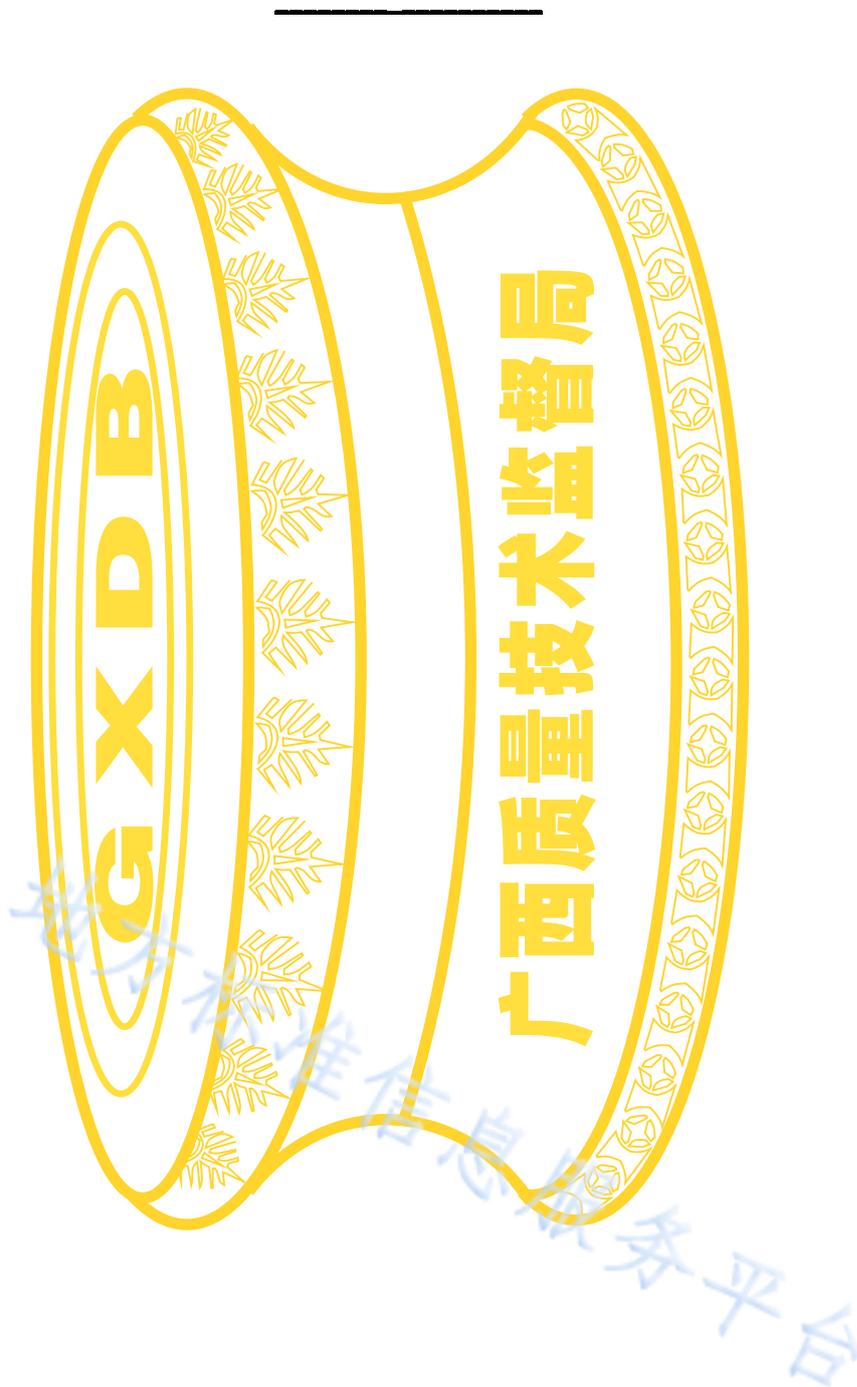
将蒸熟的糯米饭置于常温下翻拌摊晾并用冷开水淋凉，加水与糯米饭比为1:1.6，使温度降至26℃~28℃。

A.2.2.5 下曲

向淋凉的糯米饭中加入酒曲，搅拌均匀，加曲量为0.5%。

A. 2. 2. 6 装缸、搭窝、发酵

将下曲后酒醅装入土陶缸，搭窝，密封、置于发酵室，发酵室温度控制在 $26\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 28\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，发酵时间为72 h。



地方标准信息服务平台

中华人民共和国广西地方标准

象州豆角酸加工技术规程

DB45/T 1653—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