

T/QDNSX

黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX 0004—2021

黔东南灰碱粿（米豆腐）加工技术规程

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

黔东南州食品行业协会 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 加工基本要求.....	1
5 原辅料要求.....	1
6 工艺流程.....	2
7 加工要求.....	2

前 言

本标准按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。

本标准由黔东南州食品行业协会提出。

本标准由黔东南州食品行业协会归口。

本标准起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心（黔东南特色食品药品研究所）、黔东南州食品行业协会、

本标准主要起草人：

非本标准起草单位使用本标准，需获得本标准的发布机构授权。

黔东南灰碱粳（米豆腐）加工技术规程

1 范围

本标准规定了黔东南灰碱粳（米豆腐）加工的术语和定义、加工基本要求、原辅料要求、工艺流程、加工要求。

本标准适用于黔东南灰碱粳（米豆腐）加工。

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）适用于本标准。

GB/T 1354 大米

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8854 蔬菜名称

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙

GB 30614 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙

原贵州省食品药品监督管理局（黔食药监食生发[2017]105号）《贵州省食品生产加工小作坊监督管理办法》（试行）

3 术语和定义

3.1 黔东南灰碱粳（米豆腐）：在黔东南州境内生产的以大米、水为原料，添加或不添加食用淀粉，经选料、清洗、浸泡（加碳酸钠）、沥干、打浆（加碳酸钠、氧化钙、氢氧化钙）、固化成型、蒸煮、冷却、真空包装等工艺加工而成的非即食类（即食类）谷物粉类制成品食品。

3.2 风味黔东南灰碱粳（米豆腐）：在黔东南州境内生产的以大米、水、蔬菜等为原料，添加或不添加食用淀粉，经选料、清洗、浸泡（加碳酸钠）、沥干、打浆（加碳酸钠、氧化钙、氢氧化钙）、固化成型、蒸煮、冷却、真空包装等工艺加工而成的非即食类（即食类）谷物粉类制成品食品。

4 加工基本要求

4.1 生产加工过程的卫生要求

4.1.1 生产企业生产时应符合 GB14881 的规定。

4.1.2 生产加工小作坊生产时应符合《贵州省食品生产加工小作坊监督管理办法》（试行）的规定。

4.2 生产加工设备和要求

4.2.1 生产加工设备

应包括浸泡设备、磨浆设备、蒸煮设备、成型设备、冷却设备、包装设备、杀菌（消毒）设备等。

4.2.2 要求

所用容器应符合食品安全标准要求，便于清洗、消毒；生产设备应按照工艺流程合理布局。

5 原辅料要求

5.1 大米

应符合 GB/T 1354 或 GB 2715 的规定。

5.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.3 食用淀粉

应符合GB 31637及相关标准的规定。

5.4 蔬菜

应符合GB/T 8854及相关标准的规定。

5.5 食用碱、凝固剂

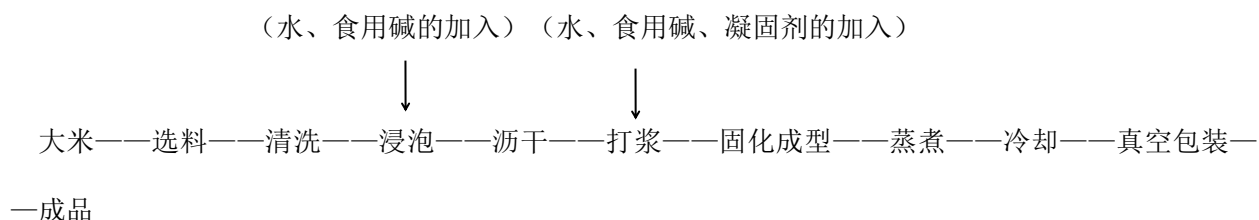
食品添加剂碳酸钠应符合GB 1886.1的规定，氢氧化钙应符合GB 25572的规定，氧化钙应符合GB 30614的规定

5.6 其他原辅料

应符合有关标准和国家有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理要求的物质。

6 工艺流程

工艺流程见图1



7 加工要求

7.1 选料

可采用人工或机械等多种方式将大米筛选除杂。

7.2 清洗

将筛选后大米清洗干净

7.3 浸泡

将清洗干净的大米用水浸泡（1~5）小时，无硬心。

7.4 沥干

将浸泡后大米沥干多余水分

7.5 打浆

在沥干后大米中加入水和食用碱（比例），混匀后打浆（机械、石磨）

7.6 固化成型

将米浆装入熟化机中进行熟化成型呈半固体状，将半固体状的半成品按要求进行称重，用手工（机械）揉搓成长块状或块状。

7.7 蒸煮

将成型的半成品进行蒸煮（蒸煮柜）

7.8 冷却

在清洁干净、通风有防护装置的场所冷却。

7.9 真空包装

在清洁干净的场所使用真空包装机就行。