

# T/NNAS

团 体 标 准

T/NNAS XXXX—XXXX

## 柳江莲藕酸嘢加工技术规程

Technical code of practice for processing Liujiang lotus root suanye

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

南宁市标准化协会 发布



## 前 言

本文件按照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。

本文件由柳州市柳江区市场监督管理局提出。

本文件由南宁市标准化协会归口。

本文件起草单位：柳州市柳江区市场监督管理局、柳州市柳江区农业农村局、南宁市标准化协会。

本文件主要起草人：



# 柳江莲藕酸嘢加工技术规程

## 1 范围

本文件界定了柳江莲藕酸嘢相关的术语和定义，规定了柳江莲藕酸嘢生产加工过程卫生要求、加工工艺、贮藏、档案管理等内容。

本文件适用于柳江莲藕酸嘢的加工。

## 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 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 2760     | 食品安全国家标准        | 食品添加剂使用标准       |
| 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 4806.7   | 食品安全国家标准        | 食品接触用塑料材料及制品    |
| GB 5749     | 生活饮用水卫生标准       |                 |
| GB 13104    | 食品安全国家标准        | 食糖              |
| GB 14881    | 食品安全国家标准        | 食品生产通用卫生规范      |
| GB 28235    | 紫外线空气消毒器安全与卫生标准 |                 |
| GB/T 30383  | 辣椒(整的或粉状)       |                 |
| GB/T 34343  | 农产品物流包装容器通用技术要求 |                 |
| DB45/T 2203 | 地理标志产品          | 柳江莲藕            |

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**柳江莲藕** Liujiang lotus root

在柳江莲藕地理标志保护范围内，符合DB45/T 2203质量要求的莲藕产品。

### 3.2

**酸嘢** suanye

以新鲜果蔬为原料，经食盐、食醋、糖、香辛料等腌制调味而成的即食风味制品。

## 4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881及相关规定。

## 5 加工工艺

### 5.1 工艺流程

柳江莲藕酸嘢加工工艺流程见图1。



图1 柳江莲藕酸嘢加工工艺流程

## 5.2 原料选择

### 5.2.1 柳江莲藕

选用柳江产区新鲜莲藕，成熟度适宜、脆嫩无粗纤维、无腐烂、无霉变、无虫蛀、无机械损伤，污染物及农药残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

### 5.2.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

### 5.2.3 食醋

应符合GB 2719的规定。

### 5.2.4 白砂糖

应符合GB 13104的规定。

### 5.2.5 辣椒

选用新鲜、无霉变、无腐烂的辣椒，应符合GB/T 30383的规定。

### 5.2.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

### 5.2.7 生产用水

应符合GB 5749的规定。

## 5.3 清洗、消毒

用流动水冲洗莲藕，去除泥沙、杂质、附着物。

## 5.4 修整去皮

人工或机械去除藕节、表皮、黑斑、损伤部位。

## 5.5 切分

按产品要求切分为条、块、片，厚度/边长5 mm~15 mm。

## 5.6 腌制

### 5.6.1 盐腌

用适量食盐拌匀，常温腌制4 h~8 h，出水后沥干。

### 5.6.2 酸腌

食醋调配pH至3.0~4.0，浸渍12 h~24 h，温度15℃~25℃。

### 5.6.3 调味

按风味添加糖、辣椒、蒜、香料等，搅拌均匀，浸渍2 h~4 h。

## 5.7 包装

将检验合格的珍珠萝卜按产品包装容量和规格标准装入洁净无异味的瓶/袋中，密封。采用真空包装，包装材料应符合GB 4806.7和GB/T 34343的规定。

## 5.8 杀菌

宜采用巴氏杀菌，水温宜在85℃~90℃，杀菌时间宜在15 min~20 min。

## 6 贮存

6.1.1 应贮存于清洁、通风、干燥、避光、无异味、无虫害和鼠害的专用仓库，不应与易燃易爆、有毒有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存。

6.1.2 库内地面应硬化、防潮，具备防蝇、防尘、防鼠、防虫设施。

6.1.3 贮存环境温度宜为0℃~25℃，相对湿度宜为50%~70%。

6.1.4 成品应离地30 cm以上，离墙20 cm以上堆放，码放整齐，堆放高度不宜过高，避免挤压破损、渗漏。

6.1.5 实行先进先出原则，分区、分批存放，明确标识产品名称、生产日期、批次、保质期。

## 7 档案管理

记录资料应妥善保存以备溯源。记录资料包括但不限于：原料来源、验收、生产起止时间、配方、杀菌参数、包装规格、生产日期等。生产档案保存2年以上，记录应符合GB 14881的规定。

---