

ICS 67.080.20
CCS X 26

T/KLST

黔东南州凯里酸汤产业发展协会团体标准

T/KLST 002—2021

凯里酸汤 红酸汤加工技术规范

2021 - 05 - 14 发布

2021 - 05 - 14 实施

黔东南州凯里酸汤产业发展协会 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 基本要求	1
5 工艺流程	2
6 加工技术要求	2
7 生产记录管理	3

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本文件由黔东南州凯里酸汤产业发展协会提出。

本文件由黔东南州凯里酸汤产业发展协会归口。

本文件起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心（黔东南州特色食品药品研究所）、黔东南州凯里酸汤产业发展协会、黔东南州科学技术局、贵州省酸汤产业技术创新战略联盟（知识产权联盟）、黔东南州市场监督管理局、凯里市市场监督管理局、贵州玉梦（集团）有限公司、凯里市田园食品有限公司、贵州千里苗疆农业开发有限公司、贵州亮欢寨生物科技有限公司、丹寨俊健食品开发有限公司、镇远县肖家园食品有限公司、镇远县蔡酱坊有限公司、贵州侗寨记忆食品有限公司。

本文件主要起草人：刘桂琼、杨永成、陈文华、杨荣华、向本树、李穗渝、石庆楠、罗洪莉、唐文华、潘佳佳、陈传龙、熊建军、龙滢、邹大维、张建炀、唐国芳、杨坤、张廷辉、顾阳、吴凯仪、熊敏、龙姜柳、管春成、王和琴、陈红星、钟定江、丁天鹏、杨再先、杨啟锡、蔡英、肖亮亮、石亚忠、吴应磊、杨介堂。

按本文件实施生产以及将本文件标示于产品标签的单位或个人，需获得本文件发布机构的授权。

本文件为首次发布。

凯里酸汤 红酸汤加工技术规范

1 范围

本文件规定了凯里酸汤 红酸汤的术语和定义、基本要求、工艺流程、加工技术要求、生产记录管理要求。

本文件适用于黔东南州凯里酸汤产业发展协会会员单位的凯里酸汤 红酸汤制品的加工。

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/T 1354 大米
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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
- T/KLST 001 凯里酸汤 红酸汤

3 术语和定义

T/KLST 001的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 辣椒、番茄、生姜

应新鲜、无霉变、无虫害、无杂质，并符合国家相关标准规定。

4.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.3 白酒

应符合 GB 2757 的规定。

4.4 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。

4.5 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.6 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定，但酸度调节剂不可用于该产品。

4.8 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准及国家相关规定。

4.9 加工环境

厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生条件等应符合 GB 14881 的要求。

4.10 发酵容器

可选用陶瓷发酵罐、不锈钢发酵罐和发酵池等，容器材质应符合国家相关规定。使用前应用食品容器消毒剂进行消毒，确保容器卫生。

5 工艺流程

选料→清洗→破碎或不破碎→拌料→一次发酵→精磨→二次发酵（需要时）→炒制、冷却（含油型适用）→杀菌或不杀菌→灌装→成品

6 加工技术要求

6.1 选料

原辅料符合相应产品标准要求，辣椒、番茄应去蒂。

6.2 清洗

用水清洗原料，洗净后沥干。

6.3 破碎

将辣椒、番茄置于干净的破碎机中破碎成细块。

6.4 拌料

添加适量的食盐、白酒等辅料，充分拌匀。

6.5 一次发酵

装入发酵容器，密封后置于自然条件下发酵3个月以上。

6.6 精磨

磨成浆状。

6.7 二次发酵

置于发酵容器中进行二次发酵，发酵时间20天以上。

6.8 炒制、冷却

含油型红酸汤添加适量植物油、香辛料等辅料进行炒制、冷却。

6.9 杀菌

使用杀菌设备进行杀菌处理。

6.10 灌装

装罐应严密，不得泄露，包装材质符合食品安全标准要求。

6.11 成品

应符合T/KLST 001的规定。

7 生产记录管理

应符合 GB 14881 的规定。
