

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 004—2021

凯里酸汤 白酸汤加工技术规范

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	2

前 言

本文件依据 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这些专利的责任。

本文件由黔东南州凯里酸汤产业发展协会提出并归口。

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、贵州千里苗疆农业开发有限公司、凯里市田园食品有限公司、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：石庆楠、吴凯仪、熊 敏、杨荣华、向本树、李穗渝、罗洪莉、唐文华、潘佳佳、陈传龙、熊建军、龙 滢、张建炀、唐国芳、刘桂琼、邹大维、张廷辉、杨 坤、杨永成、陈文华、顾 阳、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 白酸汤加工技术规范

1 范围

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

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

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/T 1355 小麦粉

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 003 凯里酸汤 白酸汤

3 术语和定义

T/KLST 003的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。

4.2 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

4.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定，酸度调节剂不可用于该产品。

4.5 其他原辅料

T/KLST 004—2021

应符合相应标准要求 and 有关规定。

4.6 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。

4.7 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→原料处理→煮沸→入坛发酵→过滤或不过滤→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。

6.2 原料处理

大米用水清洗，浸泡后加水打浆；小麦粉等其他粉状原料加水混均。

6.3 煮沸

将处理好的原料煮沸。

6.4 入坛发酵

置于发酵容器内发酵。

6.5 过滤

将发酵成熟的酸汤进行过滤。

6.6 杀菌

使用杀菌设备进行杀菌处理。

6.7 灌装

灌装应严密，不得泄露，包装材质符合食品安全标准要求。

6.8 成品

符合T/KLST 003的规定。

7 生产记录管理

符合GB 14881的规定。
