

T/LSSG

丽 水 山 耕 团 体 标 准

T/LSSG 0007—2021

“丽水味道”处州特色小吃
莲都泡精肉制作规范

“Lishui Flavor” Snacks in Chuzhou
production specifications of Liandu Paojingrou

2021 - 06 - 03 发布

2021 - 06 - 03 实施

丽水市生态农业协会 发 布

目 次

前言..... II

引言..... III

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 工艺要求..... 2

6 技术要求..... 3

7 试验方法..... 3

8 检验规则..... 3

9 食用方法..... 4

附录 A（资料性）工艺流程图..... 5

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这些专利的责任。

本文件由丽水市农业农村局提出。

本文件由丽水市生态农业协会归口。

本文件起草单位：丽水市生态农业协会、丽水市农业农村局、丽水学院、丽水市餐饮业与烹饪联合会、丽水宴弘食品有限公司、丽水市莲都区妙卤天下熟食店。

本文件主要起草人：王雄英、周攀、饶聪、周敏敏、杨航、丁少杰、麻伟炉、尹晋、孙彩霞、洪申申、吴晶晶、麻奇锐、吴锦艳。

引 言

莲都泡精肉外香脆、里鲜嫩，独具地方风味，是丽水莲都的传统特色小吃，是逢年过节、婚嫁喜庆的常备美食。在莲都，泡精肉大多作为冷盘上席，普及面非常广。近年来，莲都区的泡精肉生产企业和加工作坊生产规模持续扩大，如今丽水市内各大酒店、各个卤菜店都有销售。

莲都泡精肉独具地方特色的切条、拌料、腌制、油炸等手工工序以及因制作者的经验和方法不同，口味有所差异。为了给从业者提供一个指导性的、统一的莲都泡精肉制作操作规范，特制定本文件。本文件的制定和实施，有利于提高莲都泡精肉的品质、规范莲都泡精肉的制作工艺、促进莲都泡精肉产业的发展，推动丽水特色餐饮标准化、规模化、品牌化；并且对保留地方小吃特色，打造地方名片有重要意义。

“丽水味道”处州特色小吃 莲都泡精肉制作规范

1 范围

本文件规定了莲都泡精肉的术语和定义、基本要求、工艺要求、技术要求、试验方法、检验规则、食用方法。

本文件适用于莲都泡精肉的制作。

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 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
GB 2707 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品
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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
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
DB 33/3009 食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

莲都泡精肉

以精选猪肉和面粉为主料，加入适量的调料，通过切条、拌料、腌制、油炸等莲都传统工艺精制而成的地方特色小吃。

4 基本要求

4.1 场所及设施

场所及设施设备应符合 GB 14881、DB 33/3009 的要求。

通用设备和工具及用途见表 1。

表 1 通用设备和工具及用途

设备和工具	用途
不锈钢操作台、不锈钢盆、大锅	盛放
搅拌机、砧板、漏勺、汤勺、筷子、筛子、锅、加热设备（燃气灶等）	制作
保鲜盒、保鲜袋、保鲜膜等	保鲜
磅秤、电子台秤、电子天平、温度计、计时器等	计量、测量

4.2 采购要求

食品原辅料应符合 GB 14881 的要求实施采购。

4.3 原辅料要求

原辅料要求见表2。

表 2 原辅料要求

原辅材料	要求
猪肉	应符合 GB 2707
面粉	应符合 GB/T 1355
植物油	应符合 GB 2716
饮用水	应符合 GB 5749
食用盐	应符合 GB 2721
鸡蛋	应符合 GB 2749
白砂糖	应符合 GB 317
其他辅料	应符合相应国家（行业）标准和有关规定

5 工艺要求

5.1 工艺流程

切条→调配→腌制→拍粉→醒置→炸制（见附录 A）

5.2 加工要求

5.2.1 切条

将500g精选猪肉切成条状（粗细约1cm，长度约8cm为宜），清水漂洗，滤水待用。

5.2.2 调配

将切好的精选肉条拌入调料（白糖 35g、盐 5g、味精 3g、蚝油 10g、泡打粉 3g、适量的酱油和胡椒粉）、鸡蛋 1 枚、适量的水，充分搅拌均匀。

5.2.3 腌制

腌制约1h～3h。

5.2.4 拍粉

加入 500g 面粉，搅拌，将每一条肉条都拍裹均匀，筛落多余的面粉。

5.2.5 醒置

醒置 15min 以上

5.2.6 炸制

将肉条放入 120℃～130℃的植物油中，炸制 30s～60s 定型，捞起，油温升高到 170℃～180℃时，再放入锅中复炸 30s～60s，至表面金黄酥脆，捞起装盘。

6 技术要求

6.1 感官特征

感官特征应符合表3的规定。

表 3 感官特征

项目	要求
观感	外面有明显颗粒，肉条均匀，色泽金黄
口感	外酥里嫩
味感	回味鲜香

6.2 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	单位	指标
水分	g/100g	19～22
酸价	mg/g	≤1.5
过氧化值(以脂肪计)	g/100g	≤0.12
蛋白质	g/100g	17～20
亚硝酸盐	mg/kg	≤6.0

6.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

7 试验方法

7.1 感官指标

7.1.1 在光线充足、无异味的环境中, 取样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上, 按本标准 6.1 条的规定逐项进行感官检验。

7.1.2 感官指标按 GB/T 5492 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 的规定执行。

7.2.2 酸价

按 GB 5009.229 的规定执行。

7.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 的规定执行。

7.2.4 蛋白质

按 GB 5009.5 的规定执行。

7.2.5 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

可以按照以下两种形式中的一种进行组批编号：

- a) 同一批投料，同一批生产线，同一班次生产的产品为一批；
- b) 在原料及生产条件基本相同的情况下，同一天或同一班组生产的产品为一批。

8.2 抽样

可以按照以下两种形式中的一种进行抽样：

- a) 每批产品中抽取 500g 样品进行检测；
- b) 根据加工时间，每隔一定时间抽取 500g 进行检测。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品应经出厂检验，检验合格后方可出厂。

8.3.2 产品出厂检验应符合国家食品安全法的规定，并包括以下项目：

- a) 感官要求；
- b) 水分。

8.4 送检

每年送检一次，保留检测记录 2 年。

9 食用方法

9.1 现吃

将泡精肉加工后即可食用。

9.2 外卖

泡精肉趁热或加热后食用。

附录 A
(资料性)
工艺流程图

