

# 团 体 标 准

T/CI XXX—2024

## 地方小吃 神仙豆加工技术规程

Local snack—technical regulations for fairy bean processing

(征求意见稿)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

中国国际科技促进会 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 加工技术 .....	2
6 成品质量 .....	3
7 记录 .....	3

## 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。

本文件由淮南师范学院提出。

本文件由中国国际科技促进会归口。

本文件起草单位：淮南师范学院、淮南市吴氏豆制品有限公司、安徽中迈检测科技有限责任公司、安徽豆福豆制品有限公司、安徽大别山霍斛科技有限公司、安徽中农安检验检测中心有限公司。

本文件主要起草人：……

# 地方小吃 神仙豆加工技术规程

## 1 范围

本文件确立了神仙豆加工的流程，规定了神仙豆加工的基本要求和各阶段的操作指示及转换条件，描述了加工记录等。

本文件适用于神仙豆生产加工的操作。

## 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 1352 大豆

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 31115 豆制品生产HACCP应用规范

QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶

SB/T 10829 豆制品企业良好操作规范

关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（国家卫生健康委 2022年 第4号）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**神仙豆** fairy bean

以大豆为主要原料，经发酵等工艺加工制成，用于调味、佐餐的淮南特色食品。

## 4 基本要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 大豆应符合 GB 1352 的规定。

4.1.2 芽孢杆菌应符合《关于〈可用于食品的菌种名单〉和〈可用于婴幼儿食品的菌种名单〉更新的公告》（国家卫生健康委 2022年 第4号）的规定。

- 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 食品添加剂应符合相关国家标准的规定，其使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.6 其他辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

## 4.2 生产管理

加工企业的生产生产管理应符合GB/T 31115、SB/T 10829的规定。

## 4.3 生产环境

加工企业的厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理等应符合GB 14881的规定。

## 5 加工技术

### 5.1 加工流程

加工流程示意图1。

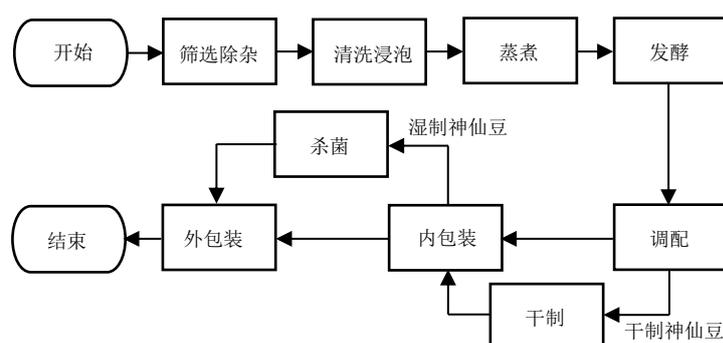


图1 加工流程示意图

### 5.2 筛选除杂

采用机器或人工筛选出损伤的大豆粒及杂质。

### 5.3 清洗浸泡

用清水洗去大豆外表污物和尘土，盛入不锈钢容器中， $40\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 温水浸泡3 h。

### 5.4 蒸煮

将浸泡后的黄豆置于蒸锅中蒸至无白芯。

### 5.5 发酵

将蒸熟后的黄豆放入底部为干燥稻草，上铺洁净白棉布的发酵室内，自然发酵3 d~7 d；或接种2% (v/m) 芽孢杆菌种子液，于 $37\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 发酵3 d。发酵至呈挂丝状态且无明显氨味即可。

### 5.6 调配

待发酵完毕后取出，按口味加入一定比例的食用植物油及其他辅料进行调配，搅拌均匀。

### 5.7 干制

将调配后的发酵熟豆干燥至水分不大于65%，干制方法如下：

- 于锅中炒至干燥；
- 于 50℃±2℃真空干燥设备烘干；
- 于 80℃~90℃烘箱烘干。

注：此工序仅适用于干制神仙豆产品。

## 5.8 内包装

### 5.8.1 干制神仙豆

定量包装。

### 5.8.2 湿制神仙豆

#### 5.8.2.1 湿制神仙豆内包装方式如下：

- 将定量的神仙豆装入耐高温蒸煮塑料食品包装袋中，抽真空 20 s~30 s，真空度应达到 0.08 MPa~0.10 MPa；
- 装入耐高温玻璃瓶中。

#### 5.8.2.2 耐高温蒸煮塑料食品包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，耐高温玻璃瓶应符合 QB/T 4594 的规定。

## 5.9 杀菌

在杀菌釜中以温度119℃~121℃、压力0.1 MPa~0.12 MPa，时间15 min±2 min灭菌。

注：此工序仅适用于湿制神仙豆产品。

## 5.10 外包装

### 5.10.1 用干燥、清洁的棉布擦去包装袋表面水分后进行外包装。也可用远红外灯、烘干机烘干。

### 5.10.2 外包装用瓦楞纸箱，表面涂防潮油层，内衬一层清洁蜡纸，符合 GB/T 6543 要求。箱外严密封口，刷明标记。

## 6 成品质量

成品质量应符合GB 2712的规定。

## 7 记录

### 7.1 应符合 GB 14881 相关规定。

### 7.2 加工过程的质量、控制卫生关键控制点的监控、纠正活动和验证、监控仪器校准、成品检验等应有原始记录。

### 7.3 应按批出具合格证明，不合格产品不应出厂，出厂应有销售记录。

### 7.4 应建立完整的管理档案，设有档案柜和档案管理人员，各种记录应分类按月装订、归档，保存时间应为产品保质期后 6 个月及以上。