

黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX XXX—2024

凯里酸汤粉加工技术规范

（征求意见稿）

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

黔东南州食品行业协会 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 原辅料要求..... 2

5 加工工艺流程..... 2

6 加工要求..... 3

7 贮存..... 4

8 记录与文件管理..... 4

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。

本文件由黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心提出。

本文件由黔东南州食品行业协会归口。

本文件起草单位：黔东南苗族侗族自治州食品药品检验检测中心、黔东南州食品行业协会、凯里市市场监督管理局、.....。

本文件主要起草人：张廷辉、.....。

凯里酸汤粉加工技术规范

1 范围

本文件规定了凯里酸汤粉的术语和定义、原辅料要求、加工工艺流程、加工要求、贮存、记录和文件管理要求。

本文件适用于预包装凯里酸汤粉的加工管理。

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 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
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 2757	食品安全国家标准	蒸馏酒及其配制酒
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
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
GB 14930	食品安全国家标准	消毒剂
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
T/KLST 001	凯里酸汤	红酸汤
T/KLST 003	凯里酸汤	白酸汤

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 凯里酸汤粉

以粉包和酸汤包为主要原料，加入一种或多种配料包，经组合、包装制成的，食用时经水煮熟制或煮沸热水冲泡食用的凯里酸汤粉。

3.2 粉包

以大米、食用淀粉等为原料，经预处理、调浆、熟制成型、包装等工艺加工制成的主食包。

3.3 酸汤包

以凯里酸汤为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的凯里酸汤粉用料包。

3.4 配料包

以蔬菜制品、肉制品、蛋制品、豆类制品、坚果制品等的一种或多种为主要原料，添加或不添加辅料，加工而成的凯里酸汤粉用配料包。

3.5 调味料包

以调味品和（或）食用动植物油脂为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的可呈液态、半固态或固态的方便米粉（粉丝）用辅料包。

4 原辅料要求

4.1 凯里酸汤

应符合 T/KLST 001、T/KLST 003 或相关标准的规定。

4.2 大米

应符合 GB 2715 的规定

4.3 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

4.4 植物油

应符合 GB 2716 的规定。

4.5 畜禽肉

应符合 GB 2707 的规定。

4.6 蛋制品

应符合 GB 2749 的规定

4.7 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.8 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.9 食品添加剂

4.9.1 质量应符合相关国家标准的规定。

4.9.2 使用范围和用量应符合GB 2760的规定。

4.10 其他原辅料

应符合相应的食品安全标准及国家相关规定。

5. 加工工艺流程

5.1 粉包工艺流程

见图1

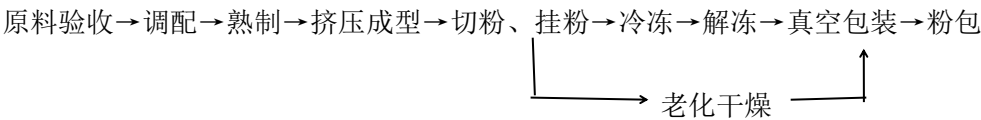


图1 粉包工艺流程图

5.2 酸汤包工艺流程图

见图2

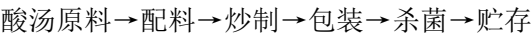


图2 酸汤包加工工艺流程图

5.3 配料包工艺流程图

见图 3

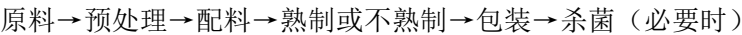


图3 配料包工艺流程图

5.4 调味料包工艺流程图

见图 4

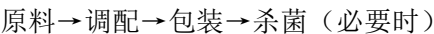


图4 调味料包工艺流程图

5.5 酸汤粉工艺流程

见图5

粉包、酸汤包 → 加入或者不加入配料包、调味料包 → 组合 → 包装 → 酸汤粉

图5 酸汤粉工艺流程图

6 加工要求

6.1 原料

6.1.1 食品原料应按工艺要求进行分选、解冻（如需解冻）、清洗、分切、粉碎、干燥、调配等，发霉、变质食品原料不应用于食品加工。

6.1.2 食品添加剂、过敏源原料和有特殊气味的原料应与普通原料隔离存放。

6.1.3 各种原辅料和半成品应在符合相关生产操作规范的条件存放。

6.1.4 肉、蛋等容易腐败变质的食品原料应建立温度控制等食品安全控制措施。

6.2 加工过程

6.2.1 食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

6.2.2 熟制的食品应与生制半成品、原料分开存放，并做好标识。

6.2.3 与物料直接接触的生产设备材料应满足食品安全要求。生产设备及工器具应及时清洗、消毒，洗涤、消毒等依据 GB14930 标准执行。

6.2.4 食品添加剂、清洁剂、消毒剂应妥善保存，明确标识，并有专人对其保管。

6.2.5 设备、工器具等用洗涤剂或消毒剂处理后，应用生产用水彻底清洗。

6.2.6 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，

7 贮存

7.1 包装后的产品应贮存于清洁、卫生、无异味的仓库内，防止虫害、有害物质的污染和其他损害。

7.2 不同品种、规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于10 cm，与库墙距离不少于30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。在进出货时，应先进先出。

8 记录与文件管理

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的相关规定。