

T/QDNSX

黔东南州食品行业协会团体标准

T/QDNSX 0004—2021

黔东南灰碱粩（米豆腐）加工技术规程

2021-12-10 发布

2021-12-12 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 加工基本要求.....	1
5 原辅料要求.....	1
6 工艺流程.....	2
7 加工要求.....	2

前 言

本文件按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。

本文件由黔东南州食品行业协会提出、归口。

本文件起草单位：黔东南州食品药品检验检测中心（黔东南特色食品药品研究所）、黔东南州食品行业协会、贵州巾帼红实业有限公司、镇远县蔡酱坊有限公司、施秉县贵粮农业发展有限公司、三穗县金红米粉加工厂、三穗县蒋得豪灰碱粑坊、三穗县吴记食品店、三穗县小胖农产品店、三穗县啲来啲灰碱粑销售店、镇远县黄记灰碱粑店、剑河县增权米豆腐加工店

本文件主要起草人：杨坤、吴凯仪、管春成、石庆楠、田细、刘桂琼、周晓琴、龙姜柳、杨介堂、祝孟韩、蔡英、严薇、杨顺进、蒋崇军、向天琴、吴碧辉、吴绍波、杨世星、蒲增权

非本文件起草单位使用本文件，需获得本文件的发布机构授权。

黔东南灰碱粳（米豆腐）加工技术规程

1 范围

本文件规定了黔东南灰碱粳（米豆腐）加工的术语和定义、加工基本要求、原辅料要求、工艺流程、加工要求。

本文件适用于黔东南灰碱粳（米豆腐）加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SB/T 10029 新鲜蔬菜分类与代码

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙

GB 30614 食品安全国家标准 食品添加剂 氧化钙

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

原贵州省食品药品监督管理局（黔食药监食生发[2017]105号）《贵州省食品生产加工小作坊监督管理办法》（试行）

3 术语和定义

T/QDNSX 0003 界定的术语和定义适用于本文件。

4 加工基本要求

4.1 加工过程的卫生要求

4.1.1 企业生产时应符合 GB14881 的规定。

4.1.2 加工小作坊生产时应符合《贵州省食品生产加工小作坊监督管理办法》（试行）的规定。

4.2 加工设备和要求

4.2.1 加工设备

应包括浸泡设备、磨浆设备、蒸煮设备、成型设备、冷却设备、包装设备、杀菌（消毒）设备等。

4.2.2 要求

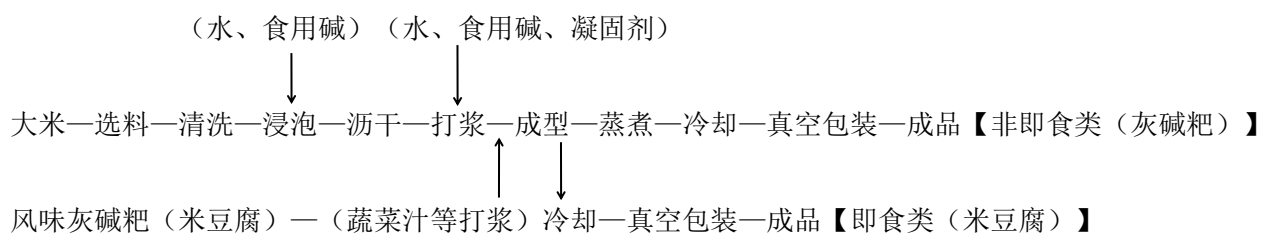
所用容器应符合食品安全标准要求，便于清洗、消毒；生产设备应按照工艺流程合理布局。

5 原辅料要求

应符合T/QDNSX 0003的规定。

6 工艺流程

工艺流程见图1



7 加工要求

7.1 选料

可采用人工或机械等多种方式将大米等原辅料筛选除杂。

7.2 清洗

将筛选后大米等原辅料清洗干净。

7.3 浸泡

将清洗干净的大米用水（食用碱）浸泡至无硬心。

7.4 沥干

将浸泡后大米沥干多余水分。

7.5 打浆

在沥干后大米中加入水和食用碱（比例），混匀后打浆（机械、石磨）。

7.6 风味蔬菜汁等打浆

将清洗干净的蔬菜等风味辅料，打浆。

7.7 成型

将米浆（或调配风味米浆）装入熟化机中进行熟化成型呈半固体状【即食类（米豆腐）】，将半固体状的半成品按要求进行称重，用手工（机械）揉搓成长块状、块状或其他形状【非即食类（灰碱粩）】。

7.8 蒸煮

将成型的半成品（灰碱粩）进行蒸煮（蒸煮柜）。

7.9 冷却

在清洁干净、通风有防护装置的场所冷却。

7.9 真空包装

在清洁干净的场所使用真空包装机进行包装。