

# DB5117

## 四川省（达州市）地方标准

DB 5117/T 20—2020

### 开江豆笋加工技术规程

地方标准信息服务平台

2020 - 07 - 06 发布

2020 - 07 - 10 实施

达州市市场监督管理局

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由达州市农业科学研究院提出。

本标准由达州市农业农村局归口。

本标准起草单位：达州市农业科学研究院、开江县市场监督管理局、开江县千里香豆类制品厂。

本标准主要起草人：李松、李本姣、敬勇、马彬荣、张哲铭、赵思毅、曾德权、李智佳、王强、李沛海、刘云芳、蒋勤权、唐小益、曹洪贵、王维用、熊运合、陈吉友、罗先明、向高友。

本标准为首次发布。

地方标准信息服务平台

# 开江豆笋加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了开江豆笋加工技术的术语和定义、豆笋加工场所及环境、加工工艺、包装、贮存等。本标准适用于四川省达州市开江县行政区域内豆笋加工。

## 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，仅所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 1352 大豆

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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 开江豆笋

以优质大豆为原料，经浸泡磨浆、煮浆、结皮、揭皮、烘烤等多道工序，配合开江楠竹签加工而成的筒状或扁状固态制品。

### 3.2

#### 竹签

选用开江楠竹，制成规格为长70cm~80cm，宽1cm~2cm，厚3cm~5cm，一面留青三面留光，用食用油浸后滤干的竹制品。

## 4 加工场所及环境

应符合GB 14881的规定。

## 5 加工工艺

### 5.1 工艺流程

大豆-筛选-浸泡-清洗-磨浆-过滤-煮浆-(或煮浆-过滤)-结皮-揭皮成形-烘烤切条。

## 5.2 大豆及用水要求

### 5.2.1 大豆

应符合GB 1352的规定。

### 5.2.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 5.3 筛选

通过人工或色选机去除杂质、腐烂和霉变大豆。

## 5.4 浸泡

大豆与水按1:3~1:5，常温浸泡。浸泡时间随温度升高而减少，夏季4~5h，冬季11~12h。

## 5.5 清洗

完全发泡的大豆，清洗1~3次。

## 5.6 磨浆

用清洗干净的大豆，按大豆与水1:10磨浆，复磨1~3次。

## 5.7 过滤

用300~320目滤布将豆浆过滤，除去豆渣。

## 5.8 煮浆

将豆浆注入锅（桶）内煮沸。

## 5.9 结皮

在成形锅内，微风吹至豆浆表面形成一层薄膜。

## 5.10 揭皮成形

微风吹拂，保持锅内温度92℃~98℃，每隔30~35s形成一层薄膜，手工将薄膜裹于竹签上。

## 5.11 烘烤切条

### 5.11.1 初次烘烤

将豆笋置于65℃~75℃烘烤3~4h。

### 5.11.2 揭皮烘烤

将已烘烤的半成品豆笋继续揭皮，继续烘烤。

### 5.11.3 切条

将豆笋从竹签取下，切成长条。

### 5.11.4 烘烤成形

将豆笋置于50℃~60℃烘房，烘烤8~10h成形。豆笋成品含水量控制在14%以下。

## 6 包装

内包装材料应选用复合食品包装袋。

## 7 贮存

置于常温、干燥环境贮存。

---

地方标准信息服务平台