ICS 67.040
CCS X10

团 体 标 准

T/SSLYYS 1—2021

地理标志产品 臭屁醋

（征求意见稿）

（本稿完成日期：2021-09-23）

2021－××－××发布 2021－××－××实施

佛山市三水区旅游饮食协会 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 2
4　原辅料要求 2
5　盛装器具要求 2
6　生产加工过程卫生要求 2
7　三水米醋生产工艺 2
7.1　备坛子 2
7.2　选米 3
7.3　配比 3
7.4　浸米 3
7.5　封盖 3
7.6　酿制 3
8　加工烹制工艺 3
8.1　初加工 3
8.2　配料比 3
8.3　烹制 4
9　菜品要求 4
9.1　感官要求 4
9.2　污染物限量 4
9.3　微生物限量 4
10　菜品检验方法 5
10.1　感官检验 5
10.2　污染物限量检验 5
10.3　微生物限量检验 5
11　盛装、传送和保存 5
11.1　盛装 5
11.2　传送 5
11.3　保存 5
12　地理标志产品保护范围 5
附录A（规范性附录）　地理标志产品臭屁醋的保护范围 6

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。

本文件由佛山市三水区旅游饮食协会提出。

本文件由佛山市三水区旅游饮食协会负责解释。

本文件主要起草单位：XXXX。

本文件主要起草人：XXXX。

本文件为首次发布。

引　　言

在广东省佛山市三水区，酿制和食用米醋已成为家家户户的生活习俗，代代相传。当地民众习惯用番薯蘸这种米醋吃，由于米醋自带酸臭味，俗称“臭屁醋”，有“液体榴莲”的美誉。当地人把长寿的原因，归结为长期食用臭屁醋。村民一般在产妇生产前3个月开始制作臭屁醋。浸醋的时间，一般在中午时分。给产妇吃的米醋发酵时间至少需100天，给普通人吃的约在90天至75天左右。冬季气温低，需要120天；夏天气温高，可以缩短至70天。臭屁醋的制作工序包括：备坛子、选米、配比、浸米、封盖、酿制、食用。食用时，将臭屁醋与新鲜食材（包括：鸡肉、猪手、鱼、黄豆、生姜、番薯、梅菜等）一起煮沸食用，具有健脾开胃、消解暑气、滋补生津、酸咸香辣的味道，酸臭味浓郁，入口酸爽甘香、滋味酸甜适中，其丰富的营养价值深受三水民众的喜爱。

参考图片见图1。

图1　臭屁醋 1

图2　臭屁醋 2

地理标志产品 臭屁醋

1 范围

本文件规定了地理标志产品臭屁醋（以下简称：臭屁醋）的术语和定义、原辅料要求、盛装器具要求、生产加工过程卫生要求、三水米醋生产工艺、加工烹制工艺、菜品要求、菜品检验方法、盛装、传送和保存、地理标志产品保护范围。

本文件适用于广东省佛山市三水区特色菜肴“臭屁醋”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 1352 大豆
GB 1353 玉米
GB/T 1354 大米
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 14934 消毒餐（饮）具
GB/T 18187 酿造食醋
GB/T 30383 生姜
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1080 荸荠
LS/T 3104 甘薯(地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯)
SB/T 10439 酱腌菜
SB/T 10610 肉丸
《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三水米醋

选用一定比例的糯米、大米，清洗沥干后用文火炒至金黄，按一定比例与三水当地的山泉水进行配比、浸米，装入瓦罐密封后常温发酵三个月后制得。

3.2

臭屁醋

以三水米醋、饮用水、鸡肉、猪手、鱼或鱼丸（需要时）、肉丸为主要原料，添加黄豆、生姜、番薯、梅菜等辅料，经煮制工艺烹制而成。又称“长寿醋”、“糟粕醋”。

4 原辅料要求

4.1 大米（籼米）、糯米：应符合 GB/T 1354 的要求。
4.2 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
4.3 三水米醋的感官要求、污染物限量、真菌霉素限量、微生物限量：应符合 GB 2719 的要求。
4.4 猪手、鸡肉、鸡脚、鱼：应符合 GB 2707 的要求。
4.5 黄肉姜：应符合 GB/T 30383 的要求。
4.6 黄豆（黄大豆）：应符合 GB 1352 的要求。
4.7 番薯：应符合 LS/T 3104 的要求。
4.8 梅菜：应符合 SB/T 10439 的要求。
4.9 肉丸：应符合 SB/T 10610 的要求。
4.10 食用盐：应符合 GB/T 2721 的要求。
4.11 葱、蒜头：应符合 NY/T 744 的要求。
4.12 马蹄（荸荠）：应符合 NY/T 1080 的要求。

5 盛装器具要求

宜采用砂锅等器具烹制菜品，器具应符合GB 4806.1的要求。

6 生产加工过程卫生要求

烹制过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

7 三水米醋生产工艺

7.1 备坛子

选用酿酒用的40 kg装坛子。先将坛子清洗干净，在太阳下晾晒数天，再用1/3的热水清洗坛子，沥干待用。

7.2 选米

选用优质糯米、大米（籼米）进行酿制（推荐比例为1:1）。糯米、大米（籼米）清洗沥干后，炒至干燥微黄，备用。

7.3 配比

酿制时，糯米、大米的推荐比例为1:1，米（糯米、大米）与水的推荐比例为1:6（例如：5 kg米配30 kg水）进行配比。

7.4 浸米

浸米的水，采用北江河水、或当地富硒山泉水、或井水。浸米的水必须灌满坛子直至溢出。

7.5 封盖

坛盖与坛子间不应有空气。除使用坛子自带的盖子，在盖子外应再用一个瓦钵头盖上。

注：不能用金属封盖，金属易生锈，坛子内温度偏高，易造成酿制失败。

7.6 酿制

7.6.1 宜在午时（11：00～13:00）酿制。最佳温度为27 ℃度～28 ℃度。酿制时间：

a) 产妇吃的需酿制100 D，称为“百日醋”；

b) 普通人吃的需酿制90 D～75 D。

7.6.2 食用时，应把表层的白衣去掉，再搅拌，坛里的醋应变成乳白色。经搅拌会产生臭味。

8 加工烹制工艺

臭屁醋多采用熟食的方法。熟食是指将三水米醋与其它食材一起煮沸食用。一起烹煮的食物中，素菜有：姜、梅菜、白豆、番薯等，荤菜有：鱼（需要时）、鸡、猪脚、肉丸等。

8.1 初加工

8.1.1 黄肉姜去皮，用清水洗净后切片；

8.1.2 猪脚、鸡肉、鸡爪用清水洗净后切块；

8.1.3 猪脚、清水、姜片、白酒（少量）大火煮开后转小火煮约30 min,捞起后用清水浸泡约20 min，捞出备用。

8.1.4 肉丸、鱼丸（需要时）、黄豆用清水洗净后备用；

8.1.5 番薯、玉米（需要时）、梅菜用清水洗净后切块。

8.2 配料比

推荐采用表1的配料比，准备好烹制需要的主料、辅料、调味料。

表1　配料表

类型	名称	用量
主料	三水米醋	500 mL
	饮用水	500 mL
	鸡肉	500 g
	鸡爪	150 g
	猪脚	500 g
	鱼或鱼丸（需要时）	250 g～500 g
	肉丸	250 g
	番薯	150 g
	梅菜	150 g
	玉米（需要时）	100 g
辅料	马蹄（需要时）	25 g
	黄肉姜	75 g
	蒜头	10 g
	葱	10 g
调味料	食用盐	5 g～10 g（按客户需要）
	酱油	10 g

8.3　烹制

8.3.1　将三水米醋加入饮用水，大火煮至沸腾。

8.3.2　转中火，加入鸡肉、猪脚、鸡爪、肉丸、番薯、梅菜、玉米（需要时）、鱼（需要时）、鱼丸（需要时），煮至沸腾，香味浓郁。

8.3.3　煮沸后转为小火，按用户口味要求，加入食用盐、酱油等进行调味。

9　菜品要求

9.1　感官要求

应符合表2的要求。

表2　感官要求

项目	要求
色泽	汤汁清亮
气味和滋味	醋酸气味浓郁，滋味酸甜适中
口感	入口绵软回甜，酸而不涩，醇厚味鲜

9.2　污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

9.3　微生物限量

应达到 DBS 44/006 要求的一类“满意”等级。

10 菜品检验方法

10.1 感官检验

在自然光线目测菜品的色泽，嗅其气味，尝其口感进行检验。

10.2 污染物限量检验

按 GB 2762 规定的方法进行检验。

10.3 微生物限量检验

按 DBS 44/006 规定的方法进行检验。

11 盛装、传送和保存

11.1 盛装

菜品宜用陶瓷餐具进行盛装，餐饮具经消毒处理，应符合GB 14934的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

11.2 传送

菜品应在盛出后10 min内传送至餐厅，在传送过程中，宜密封或覆盖防护材料，避免日晒、雨淋、异物等污染。

11.3 保存

出锅后10 min内食用最佳。常温状态下，保存时间不宜超过2 h，保存时间超过2 h的，应冷藏保存，再次食用前应再次加热至沸腾。

12 地理标志产品保护范围

见附录A规定。

附　录　A
（规范性附录）
地理标志产品臭屁醋的保护范围

地理标志产品臭屁醋的保护范围为：广东省佛山市三水区现辖行政区域，见图A.1。

图A.1　地理标志产品臭屁醋的保护范围