

团 体 标 准

T/HZBX XXX—XXXX

公庄酸豆角腌制技术规程

Technical specification for pickling of gongzhuang sour beans

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

惠州市标准化协会 发布

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。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：惠州城市职业学院、广东省惠州市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：

公庄酸豆角腌制技术规程

1 范围

本文件规定了公庄酸豆角腌制的术语和定义、基本要求、原料要求、腌制工艺、贮存的要求。本文件适用于公庄酸豆角的腌制。

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- NY/T 965 豇豆

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

豆角 beans

拉丁学名：Vigna unguiculata(Linn.)walp.，又名豇豆、长豇豆、带豆，是蔷薇目豆科豇豆属的一年生蔬菜

3.2

公庄酸豆角 gongzhuang sour beans

以新鲜豆角为原料，经公庄传统工艺腌制而成的豆角腌制品。

4 基本要求

4.1 腌制用容器应易清洁、密封性好，材质应无毒无害，符合食品安全要求。清洗后的容器内表面或内壁应清洁，无油渍。

4.2 清洗或消毒过程中，若使用洗涤剂或消毒剂，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

4.3 生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

5 原料要求

- 5.1 豆角：应符合 NY/T 965、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 5.2 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 5.3 山泉水：应符合 GB 5749 的要求。
- 5.4 小米辣：应符合 GB/T 30382 的要求。
- 5.5 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。

6 腌制工艺

6.1 工艺流程

工艺流程见图1。



图1 公庄酸豆角腌制工艺流程图

6.2 工艺要求

6.2.1 挑选

宜选择荚细嫩、肉肥厚、纤维少、籽粒不鼓泡、荚长20 cm以上的新鲜豆角。剔除有病虫害、伤残、豆粒饱满、鼓泡的豆角。

6.2.2 清洗

豆角清洗干净，去除污渍，应无泥沙，无异物附着。

6.2.3 晾晒

将洗净后的豆角置于太阳光下晾晒置豆角干爽、柔软。

6.2.4 整理

将豆角扎成把或小捆，捆扎应无异物带入。

6.2.5 腌制

向腌制容器中铺装整理好的豆角，铺一层豆角撒一层盐，依次叠加压实，食用盐与豆角的比例为 1:10~1:12。放入适量新鲜小米辣，加入白砂糖（比例为 1:10），灌水（山泉水）至水面没过所有豆角，加盖密封。

6.2.6 发酵

腌制发酵 14d~25d。置于通风、干净、清洁、凉爽处，发酵过程始终保持密封。

6.3 成品

酸豆角呈暗绿色或暗黄色，条形整齐均匀，表面干净，质地脆嫩，咸淡适口，略有酸甜味。

7 贮存

应贮存在干燥、阴凉、清洁通风良好、卫生安全的场所，有防尘、防蝇、防鼠、防晒、防雨等设施。应离地离墙存放，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。