

ICS 67.230

CCS X 28

CGAPA

T/CGAPA XX-2023

---

Technical specification for the processing of Lingshan rice dumplings  
(征求意见稿)

2023-XX-XX

2023-XX-XX

---



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》  
定。

注意本文件某些内容可涉及专利。本文件发布机构不承担个别专利侵权责任。

本文件由州市检验检测中心提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：州市检验检测中心、灵山县产品质量检验中心、灵山县泰王食品厂、灵  
山县三品有限公司。

本文件主 人：



6

6.1

当地大 或 品 ，且应 合GB/T 1354 定。

6.2

应 合GB/T 10462 定。

6.3

猪 应 合GB 2707 定。

6.4

叶应 清洁无 变、无 斑，无毒无害、 、 厚、叶 宽大 本地柃叶，且 合 国家有关 定。

6.5

油宜 择 油，应 合GB 2716 求

6.6

产 水应 合GB 5749 定。

6.7

应 合GB 2721、GB/T 5461 定。

6.8

应 合 GB/T 10781.3 定。

6.9

应 合 GB 2762、GB 2763 定。

6.10

姜应 合 GB/T 30383 定

6.11

其他 料应 合国家 产品标准 定。

6.12

扎 宜 棉 或关 ，应洁净无毒无害， 合国家有关 定。

7

7.1

图1。

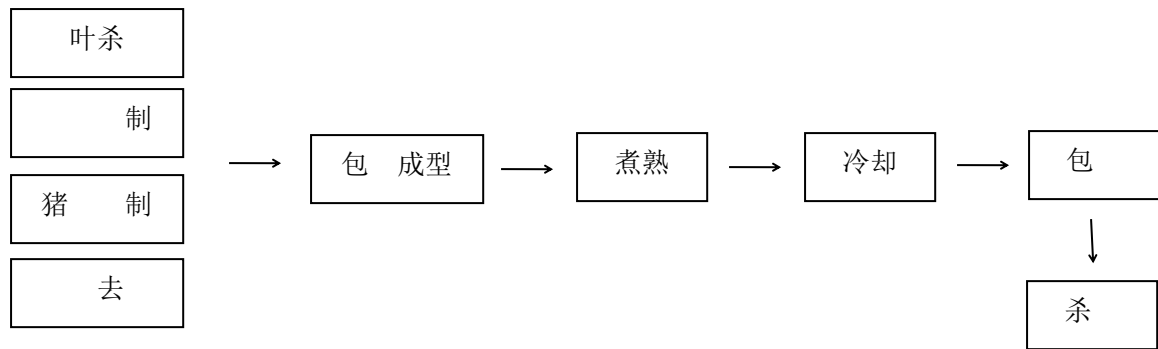


图1 工 流 图

## 7.2

### 7.2.1

应取 、有 和杂 少 ，剔发 、变 。

### 7.2.2

将 叶加水煮沸 3min~5min，清洗干净， 水待 。

### 7.2.3

将 淘沙洗净，按 500 g 放入 6 g~8 g 搅拌均匀。

### 7.2.4

猪 洗净后切成 柱型，加入切 沙姜 叶、 、姜 沫、 油、 制8小 时。

### 7.2.5

将 泡 ，搓 ， 半后，洗净，沥干多余水分。

### 7.2.6

将洗净 叶 好，上 、 、猪 料，于猪 上再 上 、 ， 叶包 成 方梯形， 包扎 实。灵山大 一 2kg。

### 7.2.7

将包 成型 灵山大 放入 煮大 中，开水煮沸8 h~12 h。

### 7.2.8

将煮熟 子捞出，冷却 室温，沥干 水分。

### 7.2.9

产品包 应 合以下 定：

a) 包 产品，应 备 热 $\geq 5$  min， 整温度在100  $^{\circ}\text{C}$ ~125  $^{\circ}\text{C}$ 后将包 子 子 抽 。包 材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且应 合GB 4806.7、GB/T 21302、GB/T 36392 定。

b) 包 产品宜 和 。子和 体有 够 支撑强度，包 材料应 合国 家 品卫 安全 求有关 定。

### 7.2.10

放凉后 子按各 包 格 准 ，净含 应 合《定 包 商品

办法》（国家市场 总局令 70号）和《 售商品 办法》  
定。

8

8.1 产品应 存在清洁、 、干燥、 凉 仓库内，且有 尘、 、 施。产品不得  
与墙 、地 接 ， 应在 20cm 以上。 包 产品 存库温应控制在 27°C 以下， 包  
产品 存库温应控制在 0°C 18°C。

8.2 在 合本文件 定 包 、 和 存条件下，且包 完好，产品 保 期应按产品包 标  
注执 。