

DB 4110

许 昌 市 地 方 标 准

DB4110/T 70—2024

非物质文化遗产 禹州黑芝麻丸制作技艺

地方标准信息服务平台

2024-10-10 发布

2024-10-30 实施

许昌市市场监督管理局 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	1
4 原辅料要求	1
5 器具	2
6 制作技艺	2
7 要求	3

地方标准信息服务平台

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由许昌市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：禹州市市场监督管理局、禹州市厚生堂中药有限公司、河南省青山药业股份有限公司、许昌市商贸综合服务中心、河南德草堂医药有限公司、禹州市百草汇药业有限公司、河南福广惠中药科技有限公司、禹州市食品安全和市场发展服务中心、东北农业大学。

本文件主要起草人：薛晓刚、尹墨星、王彩玲、孔卫敏、顾彩珑、薛涵、罗天、朱改莲、丁一、王新岭、傅振华、尹百灵、史鸿钧、吴保伟、李进套、郭礼硕。

地方标准信息服务平台

引 言

禹州黑芝麻丸，是禹州市人民政府确定的非物质文化遗产。以黑芝麻为主要原料，传承九蒸九晒古法，添加蜂蜜、水，经拣选、淘洗、反复蒸制和晾晒、磨制、炼蜜、搅拌、捶打、制丸等工艺加工制成。

禹州黑芝麻丸传承于唐代孙思邈在禹州行医并著书立说期间留下的制作方法。孙思邈曾特别推崇九蒸九晒黑芝麻丸，在他的《千金方》及其它著作中留下了详细的记录。“服乌麻方：纯黑乌麻及旃檀色者，任多少与水拌令润，勿使太湿，蒸令气遍即下。暴干再蒸，往返九蒸。暴讫，捣，去皮作末。”经过九蒸九晒的黑芝麻丸，外观乌黑油亮，入口软糯，有浓郁的芝麻香气，含有丰富的脂类、蛋白质、维生素和矿物质等营养成分，是人们居家旅行、馈赠亲友、养生保健之佳品。

为发扬光大非物质文化遗产，保护和传承禹州黑芝麻丸制作技艺，保持其特色风味，促进禹州黑芝麻丸产业化、规模化发展，特制订本文件。

地方标准信息服务平台

非物质文化遗产 禹州黑芝麻丸制作技艺

1 范围

本文件界定了禹州黑芝麻丸的术语和定义，规定了原辅材料、器具、制作技艺、感官要求、卫生要求等。

本文件适用于禹州黑芝麻丸的制作。

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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

禹州黑芝麻丸

河南省禹州市现辖行政区范围内，以黑芝麻为主要原料，通过九蒸九晒等传统技艺制作而成的，具有地方风味的圆丸状或类圆丸状食品。

3.2

九蒸九晒

采用反复蒸制和晾晒对食品进行加工制作的传统方法。

4 原辅料要求

4.1 基本要求

应选用优质食材，无异物，无杂质，无异味。

4.2 原料

4.2.1 主料

黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

4.2.2 辅料

蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

5 器具

5.1 灶具

蒸锅和炒锅宜选用非铁质的适宜器具。炉灶燃料采用清洁能源。

5.2 辅具

竹木制或不锈钢制蒸笼、竹簸箕、石臼、石磨、纱布、长木筷等辅具应符合相应的卫生要求。

5.3 量具

应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作技艺

6.1 拣选

挑选籽粒饱满、洁净干燥、色泽乌黑的黑芝麻, 去除杂质。

6.2 淘洗

将黑芝麻放入符合 GB 5749 规定的饮用水中搅拌淘洗, 将浮在水面上的杂质及瘪芝麻捞出, 把沉在水下的黑芝麻反复冲洗干净, 沥干水分, 盛放到适宜容器内备用。

6.3 蒸制、晾晒

6.3.1 第一次蒸制

将盛放黑芝麻的容器放入蒸锅内, 先用大火烧开蒸锅中的水, 再转中火隔水蒸 2 h~6 h。在蒸制前蒸锅内加入足够量的水, 蒸制的过程中不允许开盖加水。

6.3.2 第一次晾晒

将经过蒸煮好的黑芝麻倒在不锈钢网盘中摊平晾晒, 平均厚度应 ≤ 1 cm, 晾晒时应适时上下翻动, 至干燥、均匀。晾晒宜在用纱网罩住的晾晒棚中进行, 如遇阴雨天或雾霾天气, 应及时将黑芝麻移入烘干房内烘干。

晾晒时应注意防尘、防雨、防虫、防鼠。

6.3.3 反复蒸制、晾晒

黑芝麻晾晒后，及时收入不锈钢蒸盘，按照第一次蒸制、晾晒的方法，再蒸、再晒2次~8次，蒸晒至黑芝麻外表黑润、油亮，捻开籽皮后呈黑褐色，有浓郁香气为宜。晒好的黑芝麻籽皮不应有油斑。

6.4 炒制

将九蒸九晒后的黑芝麻放入不锈钢炒锅内文火炒香。
炒制时应控制火候，不能炒糊。

6.5 磨制

用适宜磨具将炒香的黑芝麻磨制成粉泥状。

6.6 炼蜜

炼蜜宜选用铜锅或不锈钢夹层锅。将适量蜂蜜倒入锅内，先用武火煮沸，再用文火慢熬。熬制时注意观察蜂蜜的颜色，并不断撇去浮沫，炼成中蜜。

6.7 搅拌、捶打

将磨制好的黑芝麻粉和适量中蜜搅拌均匀，然后用适宜器具进行反复捶打，使黑芝麻粉和蜂蜜进行充分融合。捶打至不沾容器表面，手感柔韧，颜色发亮为宜。

6.8 制丸

制丸分为手工搓丸和机器制丸。将每颗黑芝麻丸制成圆丸状或类圆丸状，丸重6 g~9 g。

6.9 包装

将制好的黑芝麻丸用涂蜡纸等包装物进行包裹。包装用涂蜡纸应符合GB 4806.8的规定。

7 要求

7.1 感官要求

感官应符合表1的规定。

表1 感官

项目	要求	检验方法
形态	圆丸状或类圆丸状	取10丸样品，除去包装，置于洁净白瓷盘中，于自然光下，用触觉鉴别其组织形态，观察色泽、性状、有无杂质，嗅其气味，用温水漱口，尝其滋味
色泽	乌黑油亮	
组织	紧实、均匀、细腻，软硬适中	
滋味与气味	软糯，有浓郁的芝麻香气	
杂质	无可见杂质	

7.2 制作过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。