

ICS 67.020
CCS X 11

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 379—2022

罗秀米粉加工技术规程

Technical code of practice for Luoxiu rice noodles processing

2022 - 08 - 29 发布

2022 - 09 - 03 实施

广西标准化协会 发布

前 言

本文件参照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。

本文件由桂平市市场监督管理局提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：桂平市市场监督管理局、贵港市市场监管认证审评中心、桂平市公共检验检测中心、桂平市罗秀镇人民政府、桂平市罗秀镇罗秀米粉协会。

本文件主要起草人：朱楚棋、杨永友、黄波、李德光、黄品杰、黄睿、徐秀斌、陆荧莹、杨健海、吴爱金、梁焕梅、陈俊鏊、卢坚、杨郁岩、黎志北、杨硕培、黎禹楷、凌湘林、秦日昌。

罗秀米粉加工技术规程

1 范围

本文件确立了罗秀米粉加工程序，规定了生产加工过程卫生、设备、原辅料、加工工艺的要求，以及选米、清洗、浸泡、磨浆、调浆、熟化、一次干燥、冷却、回生、折叠成型、老化、切粉、二次干燥、静置、三次干燥、定型、包装等工艺各阶段的操作指示。

本文件适用于桂平市行政区域内罗秀米粉的加工。

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/T 1354 大米
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
DB45/T 2157 食品小作坊生产加工通用卫生规范
T/GXAS 378 罗秀米粉

3 术语和定义

T/GXAS 378界定的术语和定义适用于本文件。

4 生产加工过程卫生要求

4.1 生产企业

应符合GB 14881及相关规定的要求。

4.2 小作坊

应符合 DB45/T 2157 及相关规定的要求。

5 设备

包括但不限于清洗设备、浸泡设备、磨浆设备、熟化设备、烘干设备、冷却设备、切粉设备。

6 原辅料要求

6.1 大米

宜选择存放1~2年稻谷制成的粳米，应符合GB/T 1354的规定，其中碎米率指标不作要求。

6.2 加工用水

宜使用山泉水，应符合GB 5749的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。

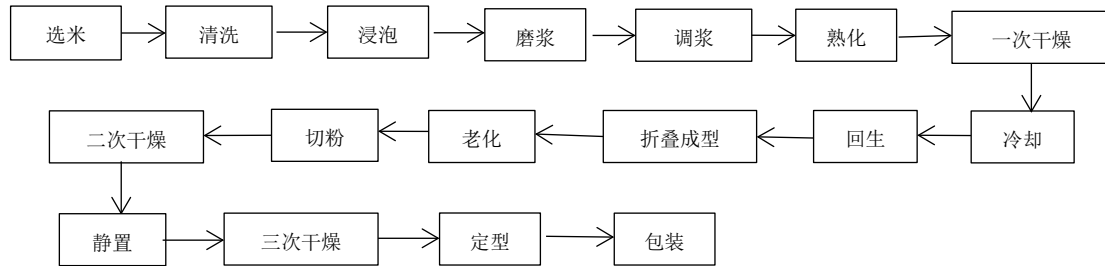


图1 罗秀米粉加工工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 选米

宜选用珍桂米与桂朝米配合使用。

7.2.2 清洗

用水清洗大米2~3次至淘米水不浑浊。

7.2.3 浸泡

用清水浸泡0.5 h~6 h，至大米用手揉搓易形成碎粒状即可。

7.2.4 磨浆

将浸泡好的大米放入磨浆设备进行加工，通过40~150目（0.425 mm~0.100 mm）的滤网滤浆装置，磨至浆质洁白嫩滑，用清水冲检时无明显沉淀微粒。从磨好的米浆中取一部分制成熟米浆。大米与水质质量比宜为1:1.6~1:1.8。

7.2.5 调浆

根据大米品种、环境温度调配米浆，宜在生米浆中加入熟米浆，生米浆与熟米浆质量比宜为20:1~50:1。

7.2.6 熟化

使用熟化设备进行熟化，粉浆厚度不超过0.6 mm，温度宜为100 °C~135 °C，蒸汽管道压力宜为0.1 MPa~0.3 MPa，时间宜为90 s~120 s。

7.2.7 一次干燥

将熟化的粉皮放在烘干设备干燥或自然晾晒，烘干设备空气湿度宜控制在65%~75%，温度宜为80 °C~90 °C，干燥时间宜为30 min~60 min，干燥后粉皮含水量为33%~37%。

7.2.8 冷却

一次干燥后的粉皮自然冷却或用冷却设备进行冷却至室温，然后按所需规格进行切片。

7.2.9 回生

在密闭的空间中静置1 h~4 h, 至粉皮充分冷却且粘性消除。

7.2.10 折叠成型

回生后的粉皮, 使用制具将粉皮折叠成所需的规格形状。

7.2.11 老化

室温状态下, 将折叠成型后的粉皮放在密闭的空间中静置6 h以上。

7.2.12 切粉

根据包装品种的规格要求, 采用切粉设备, 将粉皮切成所需的宽度规格。

7.2.13 二次干燥

将分割后的米粉放在烘干设备干燥或自然晾晒, 烘干设备温度宜为40℃~50℃, 干燥后米粉含水量 $\leq 25\%$ 。

7.2.14 静置

在烘干设备中静置5 h以上。

7.2.15 三次干燥

将静置后的米粉放在烘干设备干燥或自然晾晒, 烘干设备温度宜为40℃~50℃, 干燥后米粉含水量 $\leq 13\%$ 。

7.2.16 定型

宜在室温状态下静压5 d以上。

7.2.17 包装

产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定。净含量按照国家相关规定执行。

中华人民共和国团体标准

罗秀米粉加工技术规程

T/GXAS 379—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究