

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 590—2023

预制广西生榨米粉加工技术规程

Technical code of practice for prepared Guangxi pressed rice noodles
processing

2023 - 10 - 14 发布

2023 - 10 - 20 实施

广西标准化协会 发布

目 次

| | |
|-----------------|----|
| 前言 | II |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 加工工艺 | 1 |
| 5 加工档案 | 3 |
| 参考文献 | 4 |

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。

本文件由广西粮食行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西工商职业技术学院、广西粮食行业协会、广西标准化协会、广西烹饪餐饮行业协会、南宁市市场监督管理局、南宁餐饮行业协会、南宁古源香餐饮管理有限公司、广西家常口食品有限公司、广西秋记餐饮管理有限公司、南宁市邕宁区黄记那楼传统风味榨粉店、南宁市第一职业技术学校、广西粮油科学研究所有限公司、广西工业职业技术学院、广西职业技术学院、广西壮族自治区粮油质量检验中心、广西壮乡民俗文化有限公司。

本文件主要起草人：李梅、李影球、李维、韦云凤、谢宏昭、梁焱惠、刘俊、黄天玲、杨程州、罗振秋、黄煜宗、杨宙飞、臧伟洲、梁昕、杨洪元、曾大文、温美兰、毛永幸、郭东亮、阙勇平、陈宁春、苏波、黄文功、马霞、黄善靖、罗桂娇、黄海燕、陈日源、钟璇、刘祁云、闭思维、冯流莹、谭波、伍先绍、潘红华、陈秀霞、邓宏标、何全光、黄梅华、廖得成、李英燕。

预制广西生榨米粉加工技术规程

1 范围

本文件界定了预制广西生榨米粉加工涉及的术语和定义,确立了预制广西生榨米粉加工技术的程序,规定了预制广西生榨米粉加工工艺的操作指示,描述了加工过程信息的追溯方法。

本文件适用于广西壮族自治区行政区域内预制广西生榨米粉的加工。

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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 NY/T 2964 鲜湿发酵米粉加工技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制广西生榨米粉(冲泡型) pre-made Guangxi pressed raw rice noodles (brew)

以籼米为主要原料,经洗米、泡米、沥干、粉碎、发酵、混粉、搅拌、压榨成型、老化、松丝、包装等生产工艺加工而成,经过煮沸热水冲泡处理后即可食用的广西米粉。

3.2

预制广西生榨米粉团 pre-made Guangxi pressed raw rice flour dough

以籼米为原料,经洗米、泡米、发酵、清洗、磨浆、压干、搅拌、制作生熟粉团、成型、包装而成的米制半成品。

4 加工工艺

4.1 预制广西生榨米粉(冲泡型)

4.1.1 工艺流程

见图1。

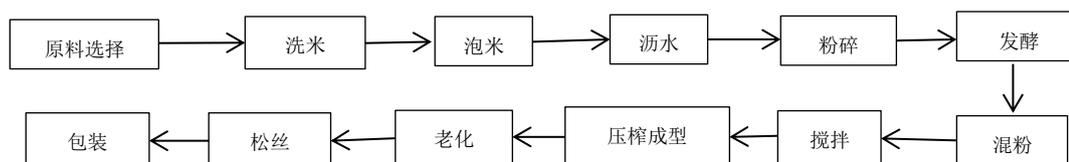


图1 预制广西生榨米粉(冲泡型)加工工艺流程图

4.1.2 加工操作

4.1.2.1 原料选择

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

4.1.2.2 洗米

将籼米用水清洗干净。

4.1.2.3 泡米

用水浸泡籼米2 h~3 h。

4.1.2.4 沥水

将浸泡好的籼米捞出，沥至无滴水。

4.1.2.5 粉碎

将沥水后的籼米用粉碎机粉碎至80目~100目。

4.1.2.6 发酵

将米粉末置于容器密封自然发酵，夏天发酵2 d~3 d，冬天发酵4 d~5 d，发酵至pH值3.5~4.0。

4.1.2.7 混粉

将粉碎后未发酵的米粉末和发酵处理后的米粉末按质量比3:1混匀。

4.1.2.8 搅拌

将混粉处理后的米粉末水按10:1的比例在搅拌机中搅拌至黏稠、爽滑。

4.1.2.9 压榨成型

使用榨粉机挤压熟化成型，温度100℃~110℃，时间1 min~6 min，通过通风冷设备使粉条不粘连。

4.1.2.10 老化

老化温度30℃~38℃，老化时间12 h~14 h。

4.1.2.11 松丝

梳理米粉整齐不粘连。

4.1.2.12 包装

采用密封或真空包装，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，定量包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.2 预制广西生榨米粉团

4.2.1 工艺流程

见图2。

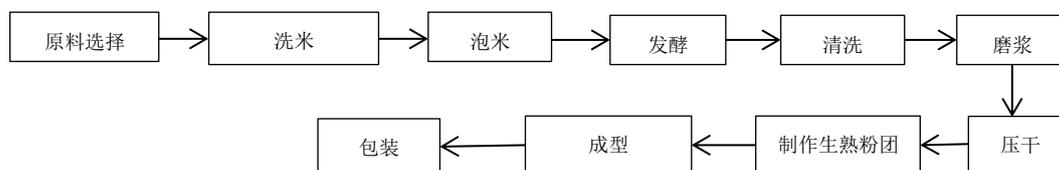


图2 预制广西生榨米粉团加工工艺流程图

4.2.2 加工操作

4.2.2.1 原料选择

同4.1.2.1。

4.2.2.2 洗米

同4.1.2.2。

4.2.2.3 泡米

同4.1.2.3。

4.2.2.4 发酵

按NY/T 2964的规定执行。

4.2.2.5 清洗

将发酵后的籼米用水冲洗干净，沥至无滴水。

4.2.2.6 磨浆

按NY/T 2964的规定执行。

4.2.2.7 压干

将米浆压至水分含量40%~45%，用手按压表面，无凹陷感。

4.2.2.8 制作生熟粉团

将压干处理后的米浆搅拌、搓揉成粉团，煮或蒸至粉团中心温度达到60℃~65℃、粉团表皮1cm~2cm熟透。

4.2.2.9 成型

添加粉团质量5%~10%的水，用搅拌机进行反复搅打成型。也可添加少量淀粉，淀粉应符合GB 31637的规定。

4.2.2.10 包装

预制广西生榨米粉团采用密封或真空包装，食品接触材料应符合GB 4806.1的规定，定量包装净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 加工档案

加工档案记录内容包括：原料来源、原料验收、加工开始和结束时间、包装规格和成品数量、加工日期、操作者签名等。生产记录保存2年以上。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法[Z]. 2023年6月1日.
 - [2] DB45/T 1605—2017 邕宁生榨米粉制作技术规程[S].
-

中华人民共和国团体标准
预制广西生榨米粉加工技术规程
T/GXAS 590—2023
广西标准化协会统一印刷
版权专有 侵权必究