

ICS 67.020
CCS X 28

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 898—2024

象州米饼制作技术规程

Technical code of practice for making Xiangzhou rice cakes

2024 - 12 - 03 发布

2024 - 12 - 09 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。

本文件由广西饼业产业学院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西生态工程职业技术学院、象州县市场监督管理局、广西饼业产业学院、广西标准化协会、广西宝龙食品科技有限公司、象州朝阳月食品有限公司。

本文件主要起草人：干莉娜、孟宪福、黎森、叶婉秋、薛娟萍、张梁、韦立先、韦珍珍、李玉婷、韦玲玲、覃巧萍、覃富华、陈柳玲、陆妃妃、李祥忠、易西俊、梁孟佳、黄华天、陈思怡、黄彩幸、谭夏妮、廖巧明、苏木庆。

象州米饼制作技术规程

1 范围

本文件界定了象州米饼的术语和定义，确立了象州米饼制作的程序，规定了原辅料选择、淘米、炒米、碾粉、润粉、糖油熬制、馅料制作、搓粉、印饼、蒸制冷却、包装等工艺各阶段的操作指示以及成品感官的要求，描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于象州米饼的制作。

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/T 1354 大米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 1532 花生
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11761 芝麻
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
NY/T 832 黑米
LS/T 3270 红米
T/GXAS 048 地理标志农产品 象州红米
T/GXAS 669 象州大米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

象州米饼 Xiangzhou rice cakes

以糯米、食糖（如白砂糖等）为原料，添加（或不添加）红米、黑米、少量大米、芝麻、花生仁，经淘米、炒米、碾粉、润粉、搓粉、印饼、蒸制冷却、包装等工艺加工制作成的具有象州地方特色的糕点。

注：添加红米或黑米时，糯米与红米或黑米的比例宜为1:1。

4 制作基本条件

象州米饼制作过程中原料采购、制作、包装等环节的场所、设施、人员的基本要求应符合GB 14881的规定，设施配备包括但不限于原料贮存、清洗、碾磨、炒制、蒸制、包装等设备。

5 制作工艺

5.1 工艺流程

工艺流程图见图1。

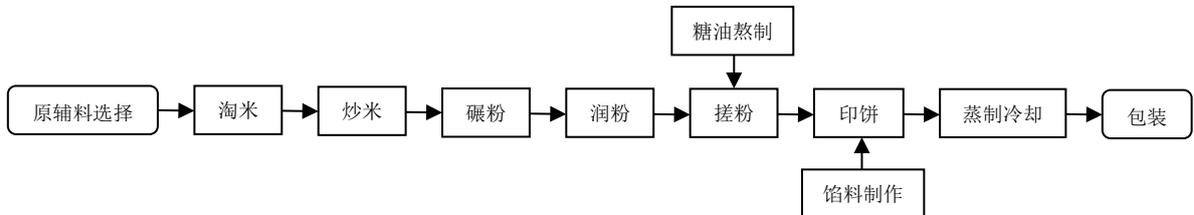


图1 象州米饼制作工艺流程图

5.2 操作指示

5.2.1 原辅料选择

- 5.2.1.1 选择符合 GB/T 1354、GB 2715 规定的糯米、大米，宜选用符合 T/GXAS 669 规定的象州大米。
- 5.2.1.2 选择符合 LS/T 3270 规定的红米，宜选用符合 T/GXAS 048 规定的象州红米。
- 5.2.1.3 选择符合 NY/T 832 规定的黑米。
- 5.2.1.4 选择符合 GB/T 13104 规定的食糖。
- 5.2.1.5 选择符合 GB 2716 规定的植物油。
- 5.2.1.6 选择符合 GB/T 11761 规定的芝麻。
- 5.2.1.7 选择符合 GB/T 1532 规定的花生仁。
- 5.2.1.8 选择符合 GB 5749 规定的生产用水。

5.2.2 淘米

用热水（70℃~80℃）浸泡米8min~10min后，淘洗3~4次，沥干表面水分。

5.2.3 炒米

将锅洗净，待锅预热后，加入植物油（添加量为植物油与米1:50质量比），在将沥干水后糯米倒入锅中，控温200℃~250℃慢炒，炒至米香味溢出、米粒表面金黄，冷却备用。

5.2.4 碾粉

将炒制后冷却的米采用粉碎机碾磨2次，碾磨至手摸无明显颗粒的米粉，宜用250μm~375μm（40~60目）筛子过筛，取筛下物备用。

5.2.5 润粉

将5.2.4制备的米粉置于清洁的布袋中，宜于温度≤20℃、空气相对湿度≥60%的环境下放置3d~5d，自然吸收空气中的水分，每天翻搅1次，米粉自然回潮。可视米粉润粉情况适当在布袋表面补充水分。

5.2.6 糖油熬制

在锅中宜按10:5:2的质量比加入食糖、饮用水、植物油，升温搅拌至沸腾状态后转为中低温熬制，至勺起糖油丝滑成丝线状态，即起锅冷却。

5.2.7 搓粉

将回润的米粉与熬制的糖油宜按2:1的质量比混合，用手工或和面机揉搓均匀，使之手抓成团不散，得到饼料。

5.2.8 馅料制作

将淘洗干净、沥干水分的芝麻或花生仁放入锅中炒熟、炒香，冷却备用，将冷却后的花生仁破碎，破碎的花生仁颗粒宜大小为2 mm~3 mm为宜，将芝麻或花生仁与食糖宜按1:1的比例混合，拌匀后备用。

5.2.9 印饼

选用适宜规格的模具，将模具洗净干燥，将按5.2.7制成的饼料装入模具（添加馅料时先以少量饼料覆盖模具底部，加入少量馅料，再以少量饼料覆盖至无馅料溢出），压实、切平、磨光，脱模置于笼屉内。

5.2.10 蒸制冷却

将装有米饼的笼屉置于已沸的蒸笼内（或蒸柜）蒸制4 min~6 min后，移出冷却至常温。

5.2.11 包装

5.2.11.1 包装材料应符合和容器应符合 GB/T 28118 及有关食品安全要求，应完整、清洁、无毒、无异味。

5.2.11.2 包装标签应符合 GB 7718 的要求。

6 成品感官要求

米饼无变形、露馅，色泽自然，具有糯米香，无异味，软糯香甜。

7 档案记录

应建立制作过程的档案记录，内容包括：原辅料来源、查验、验收、贮存、保管、加工等，档案记录保存不得少于产品保质期满后六个月。

中华人民共和国团体标准
象州米饼制作技术规程
T/GXAS 898—2024
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究