

DB 4504

梧 州 市 地 方 标 准

DB4504/T 0002—2023

梧州干河粉加工技术规程

Technical code of practice for processing Wuzhou dried rice noodles

地方标准信息服务平台

2023 - 04 - 20 发布

2023 - 05 - 25 实施

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。

本文件由梧州市工业和信息化局和梧州市市场监督管理局共同提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：梧州市市场监督管理局、梧州市食品药品审评查验中心、梧州市食品药品检验所、梧州市产品质量检验所、梧州市工业和信息化局、广西浔味食品科技有限公司、岑溪市食品安全检验检测中心。

本文件主要起草人：黄日雄、范迪、罗达龙、黎莹莹、骆玉婷、卢本沛、黄得欣、黄金梅、梁庆、覃冬霖、罗惠文、莫荣成。

地方标准信息服务平台

梧州干河粉加工技术规程

1 范围

本文件界定了梧州干河粉的术语和定义，确立了梧州干河粉加工的程序，规定了加工过程卫生、设备、原辅料、加工工艺的要求，以及清洗、浸泡、磨浆、调浆（或不调浆）、搅拌、熟化、预干、老化、切条、定形、干燥、包装等工艺各阶段的操作指示。

本文件适用于梧州市行政区域内干河粉的加工。

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

梧州干河粉 Wuzhou dried rice noodles

在梧州市行政区域内，以籼米为主要原料（占干基比 $\geq 85\%$ ），经清洗、浸泡、磨浆、调浆（或不调浆）、添加（或不添加）食用淀粉、搅拌、熟化、预干、老化、切条、定形、干燥、包装等工艺加工而制成，色泽呈米白色或米黄色的大米干制品。

4 加工过程卫生要求

应符合GB 14881及相关规定的要求。

5 设备要求

包括但不限于清洗设备、泡米设备、磨浆（粉碎）设备、搅拌设备、蒸粉设备、老化设备、切条设备、冷却设备、干燥设备、包装设备（自动化喷码设备），并应符合GB 14881的规定。

6 原辅料要求

6.1 籼米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定，其中碎米率不作要求。

6.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

6.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

6.4 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

7 加工工艺

7.1 工艺流程

见图1。

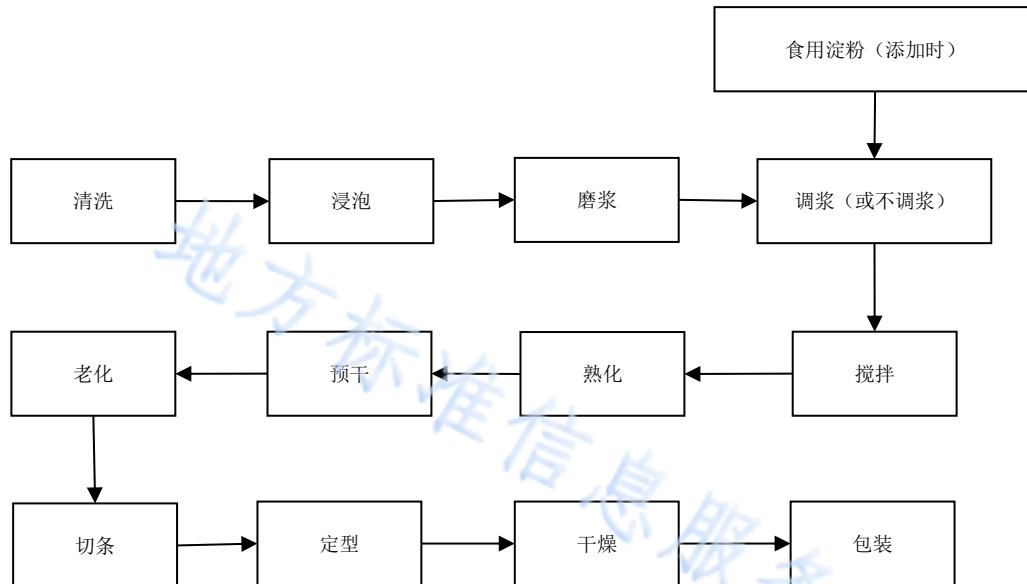


图1 梧州干河粉制粉工艺流程图

7.2 工艺要求

7.2.1 清洗

用水清洗应不低于2次，以淘米水不浑浊为宜。

7.2.2 浸泡

洗净的大米加水进行浸泡，浸泡水液面应高出大米表面10 cm，夏秋季浸泡时间为2 h~3 h，春冬季浸泡时间为3 h~5 h。浸泡程度以米粒保持完整，用手指掐米粒成粉状，但无粒心为宜。

7.2.3 磨浆

将浸泡后采用磨浆机进行磨浆，米浆细度不低于80目为宜。

7.2.4 调浆（或不调浆）

如添加食用淀粉时宜将食用淀粉先用少量水分散均匀，过100目筛网，再与磨好的米浆混合，加水，搅拌均匀，使用波美计测定浆液的浓度，调节浆液的波美度至16° Bé~20° Bé。

7.2.5 搅拌

采用搅拌设备对浆液搅拌均匀。

7.2.6 熟化

将搅拌均匀的浆液输送到蒸粉设备，根据蒸汽压力、滚动时间进行熟化，粉浆厚度控制在0.8 mm~1.2 mm。

7.2.7 预干

采用热风干燥，预干温度宜为40 °C~70 °C，预干至水分含量30 g/100 g~50 g/100 g。

7.2.8 老化

工艺选择包括但不限于以下三种方式之一：

——常温静置 2 h~3 h；

——在 0 °C~10 °C 条件下冷却 50 min~60 min；

——在老化房中保持 80 min~90 min，设置烤房内温度比室外温度高 2 °C~5 °C。

7.2.9 切条

采用切条设备切成宽为2 mm~12 mm的长条，切条前添加食用植物油防黏。

7.2.10 定形

将粉条切段称重后采用成形工具定形。

7.2.11 干燥

采用热风在40 °C条件下烘干至含水量≤14 g/100 g。

7.2.12 包装

产品包装材料或容器应无毒无害无异味，防透水性好，内包装物不应重复使用，并符合国家相关食品安全标准及有关规定要求。净含量按照国家相关规定执行。