

ICS67.020  
X10

# T/WLNHL

温岭市石桥头镇农民合作经济组织联合会团体标准

T/WLNHL 001-2020

## 红薯粉丝（绿豆面）加工技术操作规范

2020-10-01 发布

2020-11-20 实施

温岭市石桥头镇农民合作经济组织联合会 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 原辅料要求.....	2
5 厂房和车间要求.....	2
6 设施与设备.....	2
7 管理制度和人员.....	2
8 加工工艺要求.....	2
9 加工过程的卫生控制.....	3
10 检验.....	3
11 标志、标签、包装、运输和贮存.....	4

## 前 言

本文件的编写格式符合 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。

本文件由温岭市石桥头镇农民合作经济组织联合会提出并归口管理。

本文件起草单位：温岭市石桥头农业科技有限公司、温岭市石桥头三厨三红薯面加工厂、温岭市石桥头拾米红薯面加工厂。

本文件由温岭市石桥头镇农民合作经济组织联合会负责解释。

本文件主要起草人：杨福友、陆云岳、郭奇宝、蒋富松、陆云明。

本文件为首次发布。

# 红薯粉丝（绿豆面）加工技术操作规范

## 1 范围

本文件规定了红薯粉丝（绿豆面）的术语和定义、原辅料要求、厂房和车间要求、设施与设备、管理制度和人员、加工工艺要求、加工过程的卫生控制、检验与标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于红薯淀粉为主要原料的红薯粉丝（绿豆面）加工。

## 2 规范性引用文件

本文件中引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5083 生产设备安全卫生设计总则
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 23587 粉条
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 34267 食用淀粉及淀粉制品生产管理规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 红薯粉丝（绿豆面）

以红薯淀粉为主要原料，添加或不添加木薯淀粉，经养粉、筛粉、拌粉、和浆、成型、冷却、洗面、冷冻、干燥等工序制成的丝状非即食性产品，俗称绿豆面。

### 3.2 芡粉

以红薯淀粉为原料，经熟制糊化的调制品。

#### 4 原辅料要求

- 4.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 4.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.4 其他原辅料的质量应符合国家相应标准及有关规定。

#### 5 厂房和车间要求

应符合GB 14881和GB/T 34267的规定。

#### 6 设施与设备

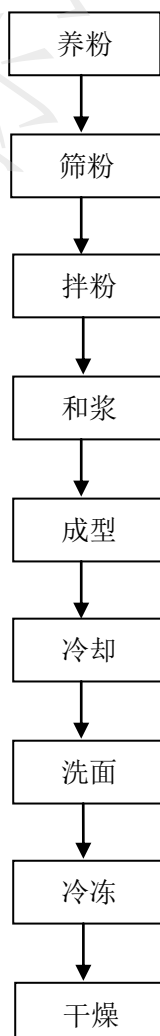
应符合GB 14881和GB/T 34267的规定。

#### 7 管理制度和人员

应符合GB 14881和GB/T 34267的规定。

#### 8 加工工艺要求

##### 8.1 工艺流程图



## 8.2 养粉

红薯淀粉拆包后，倒入养粉池中，加入生产用水，浸漫淀粉。有异味时及时更换用水。

## 8.3 筛粉

将红薯淀粉匀浆，经过三次过滤沉淀，第一道过80目滤网沉淀，第二道过100目滤网沉淀，第三道过100目滤网沉淀至分层状态。

## 8.4 拌粉

将沉淀后的红薯淀粉捞出，倒入搅拌机打散，加入水、木薯淀粉、芡粉，搅拌均匀，通过出料口挤出。

## 8.5 和浆

将挤出的面团，倒入和浆机，加入木薯淀粉、食品添加剂硫酸铝钾，搅拌成糊状。

## 8.6 成型

面糊经漏粉瓢孔漏至沸水煮熟成型。

## 8.7 冷却

熟制后的红薯粉丝通过冷水槽（冷水槽水温 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ）冷却。冷却后按需要长度剪裁。

## 8.8 洗面

冷却后的红薯粉丝经原浆水清洗，防止粉丝粘连。

## 8.9 冷冻

把红薯粉丝沥干水分，置入冷冻库（ $-2^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$ ）进行冷冻老化处理。

## 8.10 干燥

将冷冻后的红薯粉丝放至晾晒场至干燥，晾晒过程要及时翻杆，防止断条和并条。

## 9 加工过程的卫生控制

应符合GB 14881和GB/T 34267的规定。

## 10 检验

### 10.1 出厂检验

10.1.1 产品出厂需逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

10.1.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

### 10.2 定期检验

在原辅料或生产工艺发生变化时，需自行检测阴离子、表面活性剂、铝的残留量，按照企业内部制定的快检方法进行检验。

### 10.3 组批

在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一天生产的产品为一批。同批产品不受包装规格和包装

形式影响，检验项目可以一并检验。

## 11 标志、标签、包装、运输和贮存

### 11.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 11.2 包装

采用符合相应食品安全标准的食品包装材料。包装表面应清洁，封口良好、平整、无裂口。

### 11.3 运输

运输工具应保持清洁、干燥，防止包装破损。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻拿轻放，严禁重压。

### 11.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风的仓库内，并有防尘、防蝇、防鼠等设施设备。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品同处贮存。产品贮存应离地离墙，不得直接放置地上。

---