

ICS 67.020

CCS X10

T/TXTP

藤县太平商会团体标准

T/TXTP 001—2022

藤县太平米饼制作加工技术规范

Processing technical specification for
Teng County Taiping rice cake

2022 - 12 - 20 发布

2022 - 12 - 20 实施

藤县太平镇商会 发布

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。

本文件由藤县太平镇商会提出。

本文件由藤县太平镇商会归口。

本文件起草单位：藤县萃香食品厂、藤县汇香食品厂、藤县产品质量检验所、梧州市产品质量检验所。

本文件主要起草人：黄自杰、黄自伟、黄锦杰、黄秋兰、李倩雯、黎英伦、聂少姬

全国团体标准信息平台

藤县太平米饼制作加工技术规范

Processing technical specification for Teng County Taiping rice cake

1 范围

本文件规定了藤县太平米饼制作加工技术规范的术语和定义，原辅材料要求，加工用水，加工区域要求，原材料、产品进出要求，设备要求、加工工艺要求，其他相关要求，产品质量要求贮藏和运输要求。

本文件适用于藤县太平镇地域出产的米饼制作加工。

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20977 糕点通则
- GB/T 23968 肉松
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 太平米饼（花生仁、芝麻仁馅饼）

以糯米、白砂糖、麦芽糖、花生仁、芝麻仁为主要原料，根据口味的不同添加其他辅料，采用传统工艺加工，经过洗米、炒米、碾粉、润粉、搓粉、炒馅、拌馅、成型、蒸吹、凉放、包装共十一道工序加工而成的地方特色食品。

4 原辅材料要求

4.1 糯米

应符合GB/T 1354的规定；

4.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定；

4.3 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定；

4.4 花生仁

应符合GB/T 1532的规定；

4.5 芝麻仁

应符合GB/T 11761的规定；

4.6 其他辅料

应符合国家相关标准的要求；

4.7 包装材料

应符合国家相关标准的要求。

5 加工用水要求

加工制作用水应符合GB 5749的规定。

6 加工区域要求

6.1 生产场地

食品生产区域应干净、整洁、无积尘。

6.2 门、窗要求

门窗应闭合严密，并设有防虫、蝇措施，门扇应能自动闭合，门口设置挡鼠板。

6.3 照明要求

室内照明设施应有防护灯罩或采用其他安全照明设备。

6.4 库房要求

生产原料存放、成品仓库区域应设置有防潮地台板，物品应离墙离地存放，防止原料或成品受潮霉变。

6.5 通风设施

应安装有强制通风或相应功效的设备。

6.6 卫生设施

6.6.1 更衣

生产车间入口处应设置更衣室，且工作服与个人服装及其他物品分开放置。

6.6.2 换鞋

生产车间入口处应设置换鞋设施。

6.6.3 洗手消毒

生产车间入口处应设置有非手动式洗手消毒设施，并配有洗涤用品和干手器。

6.7 灭菌、灭蝇设施

安装有灭菌、灭蝇灯具或相应功效的设备。

7 原材料、产品进出要求

食品生产严格按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品包装、出库的规定流程执行，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

8 设备要求

8.1 设备布局

加工用设备按照食品加工流程需要合理布局。

8.2 与食品接触的设备材质

与食品接触的加工设备、器具应由无毒无味、不易发霉、耐腐蚀材料制成。

8.3 设备清洗消毒

设备中与物料的接触面应无吸收性、平滑、易于清洁消毒。每天使用前、后应及时进行有效的清洗和消毒。

9 加工工艺要求

9.1 工艺流程

洗米→炒米→碾粉→润粉→搓粉→炒馅→拌馅→成型→熟制→凉放→包装成品

9.2 基本要求

9.2.1 馅料要求：

馅料的原材料以花生仁、芝麻仁为主，使用当年度产出的新鲜、无油变的原材料，杜绝使用霉变或转基因的原材料。使用肉松、紫薯粉、葛粉等为辅料时，则需出示相应的质检合格证明。

9.2.2 原材料、成品质量安全

对原材料采购至成品供应全过程实施食品安全管理，有相关台帐记录，管理过程采取有效措施、避免交叉污染。

9.2.3 从业人员要求

加工制作人员应具备食品安全和质量意识，加工制作行为符合食品安全法律法规要求，应穿戴专用的工作衣帽、鞋，并佩戴口罩，加工制作人员在加工制作前应严格清洗、消毒手部。

9.3 工艺要求

9.3.1 糖浆的制作

用白砂糖与水按（100:40）的比例混合，即100斤白砂糖与40斤水的比例入锅熬煮，直至糖浆浓度为75%—80%为宜，入专用容器凉放30天以上为比较理想，用于糯米饼饼皮及馅料的制作。

9.3.2 熟糯米粉的制作

9.3.2.1 原料

以糯米为原材料，应使用当年度产出的新鲜、无油变的原材料，杜绝使用霉变或转基因的原材料。

9.3.2.2 洗泡、沥干

先用清水浸泡糯米（10至20分钟）并洗净，然后装入箩筐静置（30分钟至1小时）沥干表面水份。

9.3.2.3 炒米工序

将沥干水份的糯米放入炒锅内滚动式炒米，防止炒糊，直至糯米表面爆裂、颜色转黄即可。

9.3.2.4 碾粉工序

将炒熟的糯米使用专用的碾粉机碾成约100目大小的糯米粉，入袋存放。

9.3.2.5 润粉工序

将入袋的糯米粉在常温条件下存放15天左右，自然吸收空气中的水份，用于制作米饼饼皮。

9.3.2.6 搓粉工序

糯米粉与糖浆按（1:0.3）的比例进行拌匀后，放入专用的搓粉机内进行自动搓粉，直至糖浆与糯米粉搅拌均匀。

9.3.3 馅料制作

9.3.3.1 炒馅

将花生仁、芝麻仁入炒锅内滚动式炒熟、炒香，防止炒糊，装入专用盘子凉放，凉放后的花生仁使用专用机械切碎，颗粒以（2~3）mm 大小为宜。

9.3.3.2 拌馅

将炒熟切碎后的花生仁、芝麻仁、熬煮的糖浆按（5:3:2）的比例混合，用拌馅机拌匀。

9.3.4 成型

将搓好的糯米粉与馅料按（3:7）的比例，先在模具内放入糯米粉，然后放入事先准备好的馅料，最后盖上糯米粉，压制成型。加陷过程中勿使馅料溢出饼皮外。

9.3.5 熟制

9.3.5.1 蒸制

将印好的饼用专用的饼盘装好，放入蒸柜，蒸吹约5分钟。

9.3.5.2 烘烤

将蒸好的饼用专用的饼盘装好，放入烘烤箱，烘烤至米饼成型。

9.3.6 凉放

将熟制的米饼放入凉放间凉放，直至饼面温度降至常温。

9.4 包装

9.4.1 包装材料要求

所有包装材料应符合国家食品安全标准和相关规定。包装标签应按GB 7718的规定执行。

9.4.2 装袋

将凉好的米饼装入事先做好的专用包装袋即可。

10 其他相关要求

应符合GB 14881的规定。

11 产品质量要求

应符合表1的规定。

表1 质量要求

项 目	要 求
外观	无变形、露馅，具有米饼固有形状——圆形。
色泽	色泽自然，且呈现饼皮固有颜色，成色均匀。
滋味气味	具有馅料固有香味，无其它异味。
口感	柔软香甜。
重量	48g/只，(10只/筒 \geq 480g)。

成品各项指标应符合 GB/T 20977 相关标准。

12 贮藏与运输

12.1 贮藏

贮藏的温度为常温。贮存场所应清洁、通风干燥，并有防晒、防雨设施。产品不得与有毒、有害、有异味的物品混存。

12.2 运输

运输工具应清洁，有防晒、防雨设施。贮运可在常温条件下进行装箱运输。运输过程不得与有毒、有害、有异味物品混运，且要轻装轻卸，严禁重压。