

ICS 67.060

CCS B 22

团 体 标 准

T/NTRPTA 0070—2021

糕粉加工技术规程

2022-03-01 发布

2022-04-01 实施

南通市农村专业技术协会 发布

前 言

本文件按 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。

本文件由南通市农村专业技术协会提出并归口。

本文件起草单位：南通元冠食品原料有限公司、南通市农村专业技术协会、如东县丰利镇综合服务中心、南通市通州区农林科教管理站。

本文件主要起草人：陈勇、吴刚、杨正华、顾马兵、张丽华、洪少明。

糕粉加工技术规程

1 范围

本文件规定了糕粉加工生产的术语和定义、原料要求、生产环境、磨粉、包装、标识、金属检测、储存及记录。

本文件适用于以烘炒米、膨化米为原料的糕粉的加工生产。

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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 28050 预包装食品营养标签通则
- T/NTRPTA 0068 糕粉用烘炒米加工技术规程
- T/NTRPTA 0069 糕粉用膨化米加工技术规程

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

4.1 烘炒米

按照 T/NTRPTA 0068-2021 的规定生产。

4.2 膨化米

按照 T/NTRPTA 0069-2021 的规定生产。

5 生产环境

5.1 厂房与车间

应符合 GB 14881 中第 4 章的规定。

5.2 设施与设备

应符合 GB 14881 中第 5 章的规定。

5.3 卫生要求

应符合 GB 14881 中第 6 章的规定。

5.4 环境温湿度要求

磨粉间及包装间温度 $\geq 20^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $\leq 50\%$ 。

6 磨粉

将烘炒米或膨化米用专用磨粉机组磨粉；细度 100 目，水分 $\leq 12\%$ 。磨粉设备及操作应符合 GB 4806.9 的规定；水分测定按 GB 5009.3 的规定执行。

7 包装、标识

7.1 包装

糕粉以 5kg 或 10kg 净含量进行包装。包装材料选用透气性低、食品级包装袋，应符合 GB 9683 和 GB/T 21302 的规定。

7.2 标识

包装标识应包括食品名称、规格等级、净含量、生产日期、保质期、储存条件、质量等级和食品生产许可证编号。

8 金属检测

8.1 预备检测

金属检测前应用直径 1.5 mm 的铁、非铁和 2.0 mm 的不锈钢标样测试金属检测仪的敏感度，确认检测仪正常后，方可检测。

8.2 金属检测

检测时包装产品应先通过第一台金属检测仪，翻转 180° 后再通过第二台金属检测仪。

9 储存

糕粉应储存于环境温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 、空气相对湿度 $\leq 70\%$ 、避光、阴凉的食品专用仓库，不应与有毒、有害、有异味物品混储。

10 记录

记录糕粉加工过程中采取的各种技术措施。记录应按 GB 14881 中第 14 章的规定执行。

南通市农村专业技术协会团体标准

《糕粉加工技术规程》

编制说明

一、目的与意义

糕粉是一种加工粉，主要由糯米或粳米炒熟后磨成的细粉。粉粒松散，一般呈洁白色，吸水力大，遇水即黏连。在制品中呈现软滑带黏状，是制作月饼和老婆饼、香糕、大糕、片糕、等点心的原料。

江苏如东是水稻生产大县，年栽培面近百万亩，类型以粳稻为主，糯稻为辅。糕粉的加工生产除了解决部分稻米出路外，更重要的是增添了食品类型，丰富了城乡居民的膳食结构，活跃了食品市场。

二、任务来源

2014年，南通元冠食品原料有限公司自行立项研究；2018年，如东县丰利镇农业农村和社会事业局为推广该技术，在如东县农业农村局的指导下，联合南通元冠食品原料有限公司开展进一步的研究。为指导江苏省南通市糕粉的产业化生产，依据《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本技术规程，作为加工的依据。

三、编制过程及主要技术内容确定依据

（一）编制过程

本文件是由南通元冠食品原料有限公司、如东县丰利镇农业农村和社会事业局等单位联合起草，起草过程中贯彻执行和参考了我国有关法律法规及相关标准的规定，成立了以陈勇为组长，吴刚、杨正华、顾马兵、张丽华、洪少明等具有实际生产经验和理论知识及标准化知识的技术人员为组员的标准起草工作小组。2018年-2020年，工作小组到南通市各水稻主产区（区）和加工企业实地调研，走访当地加工企业、专业合作社、种植基地、家庭农场和种植大户，全面了解了加工生产上的成功经验和失败教训，提炼出种植的关键技术点。在总结生产技术、结合查阅有关国家、行业和地方标准的基础上确定了《糕粉加工技术规程》的基本内容和基本思路。经过反复研讨，形成了标准的编制原则及纲要。2021年8月至10月，经过南通元冠食品原料有限公司、如东县丰利镇综合服务中心等单位技术人员、加工企业组成的小组成员反复讨论、撰写和修改，完成了《糕粉加工技术规程》的征求意见稿。初稿形成的技术规范于2020年秋冬季在南通元冠食品原料有限公司进行生产性验证，达到预期效果。

（二）主要技术内容确定依据

1. 编制原则。规程编制遵循“科学、适度、可行”原则，既考虑标准前瞻性又顾及生产实际，同时实现优质、安全、高效的目标，通过充分听取各方意见，确保标准可以作为政府部门监督、指导生产的依据，在生产上切实可行。

2. 技术依据。本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

3. 参照标准。本标准主要参照 GB/T 1354 大米、GB 2715 食品安全国家标准 粮食、GB 5749 生活饮用水卫生标准等国家标准。

四、主要试验和验证数据

文件起草时,主要技术指标是根据南通元冠食品原料有限公司等企业生产试验中的观察数据,并反复征求高校院所、加工企业、农民专业合作社、家庭农场和有关专家的意见后确定。为检验《糕粉加工技术规程》应用的适宜性和可操作性,2019年开始在南通元冠食品原料有限公司开展了糕粉加工技术示范,以验证确定主要技术参数。示范结果表明,糕粉加工技术具有经济、合理、可操作性强、可持续发展、高效性。

五、实施标准的措施和建议

(一) 本标准适合糕粉加工企业参照应用。

(二) 召开标准发布会、宣讲会,推荐本标准,同时通过报刊、广播等传统媒体和微信公众号、互联网等新媒体进行宣传传播。