

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 000S—2022

沙米加工技术规程

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2022-00-00 发布

2022-00-00 实施

宁夏食品安全协会 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。

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。

本文件由宁夏农林科学院农业生物技术研究中心提出。

本文件由宁夏食品安全协会归口。

本文件起草单位：宁夏农林科学院农业生物技术研究中心、宁夏食品安全协会、宁夏蓉盛康苻蓉生物技术有限公司。

本文件主要起草人：甘晓燕、宋玉霞、张丽、田莉、聂峰杰、郭生虎、陈虞超、巩樯、刘璇、杨文静、石磊。

沙米加工技术规程

1 范围

本文件规定了沙米加工的基本要求、工艺流程、技术要求、质量要求、生产记录。
本文件适用于沙米加工。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
GB/T 5503 粮油检验 碎米检验法
GB/T 17109 粮食销售包装

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沙米

以沙蓬(*Agriophyllum squarrosum* (L.) Moq.)种子为原料，经清理、脱麸皮、分选、筛分、包装加工制成。

4 基本要求

4.1 场所要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.2 设备要求

去石设备、除尘设备、去磁设备、脱壳机、吸风分离器、计量设备、封口设备。

5 工艺流程

原料→清理→脱麸皮→分选→筛分→包装。

6 加工技术要求

6.1 清理

采用机械的方式对原料进行筛选、去杂、去石清理后，杂质总量 $\leq 1.0\%$ ；采用磁选设施去除原料中的磁性金属物。

6.2 脱麸皮

将沙米置于对应间隙的脱壳机进行脱麸皮处理。采用谷壳分离设备去除麸皮。

6.3 分选

采用分级筛将整粒和碎粒分离。

6.4 筛分

采用筛孔为2.0 mm的筛分设备去除碎屑物。

6.5 包装

包装材料、容器应符合 GB/T 17109 的规定。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目		要 求	检验方法
色泽、气味		颗粒表面色泽正常，无异味	GB/T 5492
杂质 (%)	总量	≤ 1.0	GB/T 5494
	矿物质	≤ 0.02	
不完善粒 (%)		≤ 3.0	
碎米 (%)		≤ 3.0	GB/T 5503

7.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分(%)	≤ 13.0	GB 5009.3
蛋白质(g/100g)	≥ 6.0	GB 5009.5
铅(以 Pb 计)(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15

8 生产记录

8.1 原料、生产加工中的关键控制点应有记录，原始记录格式规范、字迹清晰。

8.2 各项原始记录应按规定保存不少于 2 年，若有新规定按其执行。