

宁夏食品安全协会团体标准

T/NXFSA 000S—2022

沙米饼干加工技术规程

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。

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：田莉、宋玉霞、张丽、甘晓燕、郭生虎、陈虞超、聂峰杰、巩樵、刘璇、杨文静、石磊。

沙米饼干加工技术规程

1 范围

本文件规定了沙米饼干加工的基本要求、食品添加剂、工艺流程、加工技术、质量要求、生产记录及管理。

本文件适用于的沙米饼干的生产。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

LS/T 3206 酥性饼干用小麦粉

国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沙米饼干

以小麦粉、沙米粉、黄油、木糖醇、鸡蛋等为主要原料，添加膨松剂及其他辅料，经配料、搅拌、成型、烘烤、冷却、包装等工序制成的曲奇的饼干。

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

4.2.1 应包括混合设备、搅拌设备、成型机。

4.2.2 生产设备与器具卫生应符合 GB 14881 的要求。

4.3 原辅料要求

- 4.3.1 小麦粉 LS/T 3206 的规定。
- 4.3.2 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 4.3.3 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 4.3.4 其他辅料应符合相应食品安全国家标准及国家有关规定。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应按照 GB 2760、GB 14880 及国家相关公告规定执行。

6 工艺流程

原辅料→配料→搅拌→成型→烘烤→冷却→包装。

7 加工技术

7.1 配料

- 7.1.1 按照产品配方比例要求进行配料。
- 7.1.2 小麦粉及沙米粉使用前过 300 目筛网，按比例添加其他原辅料。

7.2 搅拌

将配好的黄油、木糖醇、倒至搅拌设备搅拌（搅拌速度：160 rpm±10 rpm、搅拌时间：2 min±10 s），加入鸡蛋液搅拌（搅拌速度：160 rpm±10 rpm、搅拌时间：2 min±10 s），随后加入过筛后的低筋面粉、沙米粉等其它原辅材料搅拌（搅拌速度：100 rpm±10 rpm、搅拌时间：3 min±15 s）。

7.3 成型

将面团投至成型机进行成型，投入的面团重量依据成型机容纳的重量而定。

7.4 烘烤

将成型的饼干原料置于烘烤箱中，温度为（面火/底火）160℃±5℃/150℃±5℃条件下，烘烤15 min±3 min。

7.5 冷却

烘烤后传送至冷却间冷却至室温。可采用风扇冷却或自然冷却。

7.6 包装

- 7.6.1 包装材料与容器应符合相关标准要求和食品安全规定。
- 7.6.2 包装袋应坚固结实，封口应严密。

8 质量要求

应符合表 1 的规定。

表1 质量要求

项 目	要 求	检验方法
形 态	外观完整，大小均匀，特殊加工品类允许有可食颗粒存在	将样品置于白瓷盘中，在自然光下观察形态、色泽、组织状态，品尝滋味与口感
色 泽	呈咖啡色、浅棕色或沙米饼干应有的色泽，且色泽均匀	
滋味与口感	有沙米饼干特有的香味、无异味，口感酥脆	
组织状态	断面结构呈细密多孔状，无较大孔洞	

9 生产记录及管理

- 9.1 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。
- 9.2 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。