

ICS 67.040

CCS X 10

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 4—2022

红薯粉条（丝）饼生产管理规范

2022 - 10 - 08 发布

2022 - 10 - 15 实施

河南省食品工业协会 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。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：嗨吃家食品科技有限公司、河南省丽星亿源食品有限公司、河南省食品检验研究院、河南筷子说实业有限公司、河南食族人食品科技有限公司、河南华测检测技术有限公司、河南豫道农业科技发展有限公司、河南九月天食品有限公司、河南雷洽食品有限公司、河南永昶农业科技有限公司、南阳市玉薯坊食品有限公司、河南省川豫情食品科技股份有限公司、河南掌柜食品有限公司、河南京华食品科技开发有限公司、河南新文玉食品有限公司、河南好趣味食品有限公司、河南立达老汤食品有限公司、河南香曼食品科技有限公司、郑州烹小鲜食品有限公司、河南豫树食品有限公司、开封晟丰食品有限公司、三门峡华昌薯业有限公司、漯河豫鼎源食品工业有限公司、河南薯品汇供应链管理有限公司、河南吃欢天食品有限公司。

本文件主要起草人：赵纪如、张顺心、潘婧文、赵正强、郭新芳、蒯青青、李建雯、石文红、张雅楠、陈加跃、王孝义、秦学磊、宋卫明、陈文钊、杨圃、闫文晓、刘芳、刘海亮、程军营、左建忠、刘跃、邱保文、张小斌、肖作斌、张丽、陈洋洋、王华昌、曹现立、吕海乾、胡其卫。

红薯粉条（丝）饼生产管理规范

1 范围

本文件规定红薯粉条（丝）饼生产管理的术语和定义、总则、文件要求、原料、辅料、食品添加剂和包装、厂房和设施、设备、人员要求及管理、卫生与环境管理、生产管理、质量管理和标签的要求。

本文件适用于红薯粉条（丝）饼生产企业生产过程的质量管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

涂布加工

红薯淀粉经过打浆、真空脱气后，在成型钢带上铺成平膜状，经蒸制、冷却、老化、分切、称量、装碗、定型、干燥制成粉饼的过程。

3.2

漏制加工

红薯淀粉经过打浆后，经漏制、熟化、冷却、冷冻、分切、称量、装碗、定型、干燥制成粉饼的过程。

4 总则

4.1 企业应建立有效的红薯粉条（丝）饼生产管理体系，形成文件，加以实施和保持，并予以持续改进。

4.2 企业应建立红薯粉条（丝）饼生产管理体系的范围。该范围应设定所涉及的产品或产品类别、加工过程和生产场地。

4.3 企业应做到：

- a) 识别、评估、预防或者控制产品对消费者健康预期可能产生的危害，以确保提供安全产品；
- b) 监视、评价、防范在已放行产品中预期可能产生的危害，以保障流通食品的安全；
- c) 在保障产品食用安全所需的食品链范围内，做好在企业内外以危害预防、控制、防范过程的适应性、充分性和有效性相关的必要的信息沟通；
- d) 实施必要的措施，以验证并保证危害预防、控制和防范过程持续的有效性。

4.4 企业应确保对任何影响红薯粉条（丝）饼的生产过程实施生产管理体系加以识别和验证。

5 文件要求

5.1 原则

企业应建立下列文件：

- a) 红薯粉条（丝）饼加工质量体系的方针和目标文件；
- b) 确保红薯粉条（丝）饼生产管理体系有效，建立、实施和更新所需的文件；
- c) 红薯粉条（丝）饼生产的程序文件；
- d) 红薯粉条（丝）饼生产过程所需的记录。

5.2 管理文件

企业应编制和保持管理文件，文件内容应符合以下要求：

- a) 质量管理体系的规范包括任何生产的细节和正当的理由；
- b) 为质量管理体系编制的形成文件的程序或对其引用；
- c) 质量管理体系过程之间的相互使用的表述。

5.3 文件控制

5.3.1 红薯粉条（丝）饼生产管理体系所要求的文件应予以控制。记录是一种特殊类型的文件、应依据 5.4 的要求进行控制。

5.3.2 应编制形成文件的程序，以规定以下方面所需的控制：

- a) 文件需经企业的主要负责人批准后发布、实施，以确保文件的准确、完善及可操作性；
- b) 必要时对其进行评审与更新，并再次批准和发布；
- c) 记录文件更改的原因和证据；
- d) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；
- e) 确保在使用时可获得适用文件的有效版本；
- f) 确保文件保持清晰、易于识别；
- g) 确保与红薯粉条（丝）饼安全管理体系相关的外来文件得到识别，并控制其分发；
- h) 防止作废文件的非预期使用，对需保留的作废文件进行适当的标识。

5.4 记录控制

5.4.1 应建立并保持记录，以提供符合要求的和红薯粉条（丝）饼加工质量管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、全面、准确、易于识别和检索。

5.4.2 应编制形成文件的程序以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。

5.4.3 所有记录管理应由执行人和审核人签名。记录应以真实、及时、填写规范为原则，不得随意更改确需更改时由更改人签名确认。

5.4.4 所有生产和质量管理记录应分别由生产和质量管理部门进行审核，以确定该作业是否符合规范。

5.4.5 质量管理记录应以提供正确的判断或可追溯为依据。

5.4.6 所有记录按有关规定进行保存。

6 原料、辅料、食品添加剂和包装

6.1 原料

6.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

6.1.2 其他原辅料应符合相关国家标准的规定。

6.2 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.3 包装

产品的包装应清洁、严密、牢固、无破损，并符合食品安全的要求。

7 厂房和设施

应符合 GB 14881 的相关规定。

8 设施设备

8.1 配置

8.1.1 涂布加工应配备调粉机、真空装置、铺浆成型机、熟化装置、冷却机、老化装置、干燥装置、皮带输送机等设备。

8.1.2 漏制加工应配备上料机、和粉机、漏丝机、熟化装置、冷却网带、扒杆机、粉丝切断机、粉条提升切齐机、粉丝挂杆车、冷库、化冰池、圆筒筛粉机、干燥装置、皮带输送机等设施设备。

8.2 安全与卫生

所有的机械设备，应易于检查，便于拆卸和清洗消毒，利于保持清洁干燥，与红薯粉条（丝）饼产品接触的设备表面材料应符合相关食品安全标准。

8.3 检验、计量设备

根据红薯粉条（丝）饼生产检验的需要，应配置符合出厂检验项目要求的检验、计量仪器设备。检验、计量仪器设备应按照相关要求定期进行检定或校准。

9 人员要求及管理

9.1 人员要求

9.1.1 应有生产和质量管理人员。

9.1.2 质量管理负责人应能独立行使职权。

9.1.3 生产管理和质量管理负责人应经过相关专业培训。

9.1.4 检验人员应具备专业检验资格和相应的检验技能。

9.2 人员管理

9.2.1 人员能力

9.2.1.1 生产管理人员应具有从事红薯粉条（丝）饼生产基本知识、加工工艺和卫生要求的知识，

9.2.1.2 质量管理人员应具有理解和掌握应用食品安全管理体系相关标准的能力。

9.2.2 人员健康管理及卫生要求

应符合GB 14881的相关规定。

9.2.3 人员培训

9.2.3.1 红薯粉条（丝）饼生产企业应制定年度业务培训计划，组织各部门负责人和作业人员参加岗前或在职培训及有关专业知识的学习，并建立培训档案。

9.2.3.2 从事红薯粉条（丝）饼生产操作和监管的人员应经过岗前从业培训，生产监督人员应在红薯粉条（丝）饼生产技术及相关的专业知识领域受过适当培训。

10 卫生与环境管理

10.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

10.2 对污水和废弃物应有相关的方法和处理措施，并能达到国家有关排放要求。

11 生产管理

11.1 总体要求

产品生产前应确认或制定原辅料管理、产品加工工艺、操作规程、产品配方、产品质量标准和检验规则，并形成文件加以控制。根据加工工艺对生产过程实施控制，确定关键控制环节，对关键控制环节人员进行相关培训，对生产设备的状态要进行鉴定，并有过程控制记录。

11.2 原料、辅料、食品添加剂和包装材料管理

11.2.1 应制定红薯粉条（丝）饼所需原辅料（含包装材料）的采购标准、品质规格、检验项目和检验方法；制定过磅、取样、检验、判定、审核、领用等工作程序，并切实执行。

11.2.2 应确认辅料、食品添加剂和包装材料供应商的合法性，并对其资格进行审查。

11.2.3 采购的原辅料和包装材料应根据规定保存。

11.2.4 食品添加剂应设专柜（间），专人负责，按使用量核对后领取和使用。

11.3 产品生产流程和关键控制环节

11.3.1 涂布加工

粉饼生产工艺流程：

制浆→抽真空储浆→铺浆→蒸制→冷却→常温老化→低温老化→切割→称量装碗→定型干燥→包装。

关键控制环节：

a) 制浆：淀粉、水和食盐应定量准确，搅拌时间不低于 10 min；

b) 蒸制：温度要求 90℃～100℃，时间 4 min～10 min；

c) 定型干燥：干燥时间 90 min～150 min，温度 50℃～80℃，水分≤14%。

11.3.2 漏制加工

粉饼生产工艺流程：制浆→熟化成型→切断→冷冻→解冻→称量装碗→干燥→包装。

关键控制环节：

a) 熟化成型：温度 95℃～100℃，时间 70 s～90 s；

b) 冷冻：冷冻温度 0℃～-18℃，时间为 40 h；

c) 干燥：温度 30℃～50℃，时间 85 min～90 min，水分≤14.0%。

12 质量管理

12.1 原料、辅料、食品添加剂和包装材料

原料、辅料、食品添加剂和包装材料进厂除应符合 6.1～6.4 的要求外，应建立索证索票制度。

12.2 加工过程

12.2.1 生产企业应确定质量关键控制环节，并制定控制的标准与控制的措施。偏离控制标准时应采取相应的纠偏措施和预防措施。

12.2.2 详细制定质量关键控制环节的监控措施，严格执行并记录。

12.3 产品管理

12.3.1 产品检验

12.3.1.1 详细制定产品的规格、检验项目、检验标准、抽样及检验方法。

12.3.1.2 产品应逐批抽取代表性样品实施查验分析，检验项目应符合产品的出厂检验要求，检验结果应填写“检验报告单”不合格产品应按照质量管理手册中不合格品的相关规定处理。

12.3.1.3 生产企业应设立批产品留样，样品数量应满足必要的品质保存性检验及产生质量纠纷时检验用。

12.3.2 产品贮存

12.3.2.1 成品和原辅料仓库应满足保持干燥、通风、阴凉、无不良气味等要求。仓库容量应与生产能力相适应。

12.3.2.2 经检验合格的成品应按其贮存要求储存于成品库内，并做好仓库储存条件管理和记录。成品应按品种、批次、分类存放，并有明显标志标识。

12.3.2.3 仓库中的物品应定期检查，发现异常应及时处理。

12.3.2.4 成品仓储应有存量记录，出厂应做出货记录，内容包括批号、出货时间、地点、对象、数量等，发生问题时便于追溯和召回。

12.3.2.5 无特殊情况，仓库出货顺序应按“先进先出”的原则，并对外观品质进行检查。

12.3.2.6 成品库和原料库不得储存有毒、有害物品或者其他易腐、易燃品以及可能引起串味的物品。储存物品应与地面、墙壁、顶棚保持适当的距离。

12.3.2.7 仓库应具有完备的防鼠、防虫设施。

12.3.3 产品运输

12.3.3.1 装运前应对进出货用的容器、车辆等运输工具进行卫生检查，运输工具应无污染、无虫害、无异味。禁止与有可能造成污染的原料、半成品或者成品一起运输。

12.3.3.2 应避免日光直射和雨淋。

12.3.4 产品售后服务管理

应建立产品售后管理制度，对顾客提出的书面或者口头意见、投诉，企业应立即追查原因，妥善处理。

13 标签

红薯粉条（丝）饼的产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
