

团 体 标 准

T/JT GK XXXX—XXXX

彭州市军屯锅盔制作工艺技术规范

(工作组讨论稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

彭州市军屯锅魁协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 生产工艺流程 2

6 加工技术 3

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。

本文件由彭州市军屯锅魁协会提出。

本文件由彭州市军屯锅魁协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

彭州市军屯锅盔制作工艺技术规范

1 范围

本文件规定了彭州市军屯锅盔制作工艺技术规范的术语和定义、原料及食品添加剂、生产环境及设施设备、工艺流程、加工技术等要求。

本文件适用于彭州市军屯锅盔的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 产品分类

产品按口味分为肉锅盔、糖锅盔、水果锅盔和白面锅盔等。

4.2 食品原料、食品添加剂

4.2.1 加工生产用的面粉、菜籽油、肉、糖、水果等原料应符合相关国家、行业、地方或企业产品标准。

4.2.2 加工生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。

4.2.3 碳酸氢钠、碳酸钠等食品添加剂及酵母等加工助剂的使用应符合 GB 2760 及国家有关的规定。

4.2.4 不得使用 and 添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

4.3 生产环境及设施设备

4.3.1 生产企业

4.3.1.1 生产企业的厂区环境、厂房和车间、卫生条件、设施设备应符合 GB/T 14881 的要求。

4.3.1.2 生产企业除必备的生产环境以外，应有与生产能力相适应的原辅料库、生产车间、成品库（冷库）。

4.3.1.3 生、熟加工区应严格隔离，防止交叉污染。

4.3.2 食品小作坊

4.3.2.1 应具有与生产加工的食品品种、数量相适应的生产加工场所，环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持适当的距离。

4.3.2.2 应具有与生产加工的食品品种、数量相适应的生产设备，设施以及消毒、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤等卫生防护设施。

4.3.2.3 应具有合理的设备布局和工艺流程,防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染,避免食品接触有毒物、不洁物。

4.3.3 食品小经营店

4.3.3.1 应具有与经营规模相适应的固定门店,并与有毒、有害场所和其他污染源保持规定的距离。

4.3.3.2 各功能区应合理布局,能有效防止食品存放、操作过程中产生交叉污染。

4.3.3.3 应配备有效的冷藏、洗涤、消毒、防尘、防蝇、防鼠、防虫设施,以及存放餐厨废弃物的容器或者设施。

4.3.3.4 厨房操作间应与就餐场所、卫生间有效隔离。

4.3.4 食品摊贩

应当符合食品安全要求,具有相应的工具、容器、工作台面和防雨、防尘、防蝇等设施。

4.4 人员管理

4.4.1 从事接触直接入口食品工作的人员应当每年进行健康检查,取得健康证明后方可上岗工作。

4.4.2 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员不得从事接触直接入口食品的工作。

4.4.3 食品加工人员上岗前应学习食品安全相关法律法规、食品安全标准和食品安全管理制度,掌握相关的食品安全知识。

4.4.4 食品加工人员工作衣帽应整洁卫生,接触即食食品的操作人员应戴口罩。

4.4.5 食品加工人员在操作前应洗净手部,操作过程中应保持手部清洁,手部受到污染后应及时洗手。使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品加工无关的其他活动后,再次从事食品加工相关活动,应洗手。接触即食食品的操作人员,操作前应进行双手清洗消毒,操作中应适时消毒。

4.4.6 不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。

4.4.7 进入食品处理区的非操作人员,应符合现场操作人员卫生要求。

4.5 废弃物处置

废弃物存放和处置应符合GB 14881的要求。

4.6 记录

应当建立进货(原辅材料)、销售以及食品召回和销毁记录。相关记录、票据的保存期不得少于食品保质期满后6个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于2年。

5 生产工艺流程

5.1 肉锅盔的加工工艺流程如图1所示。

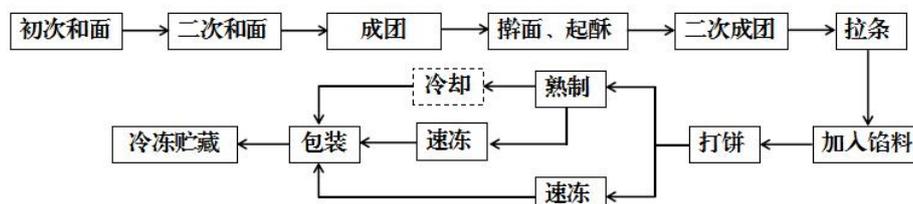


图1. 肉锅盔工艺生产图

5.2 糖锅盔和水果馅锅盔的加工工艺流程如图2所示。

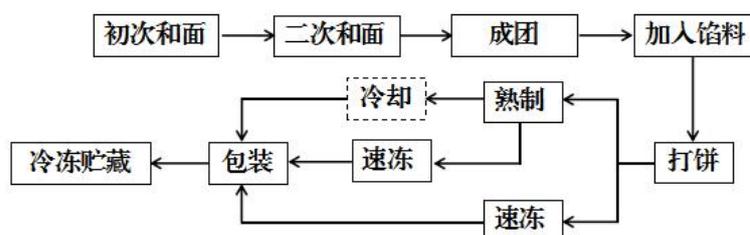


图2. 糖锅盔、水果馅锅盔工艺生产图

5.3 白面锅盔的加工工艺流程如图3所示。

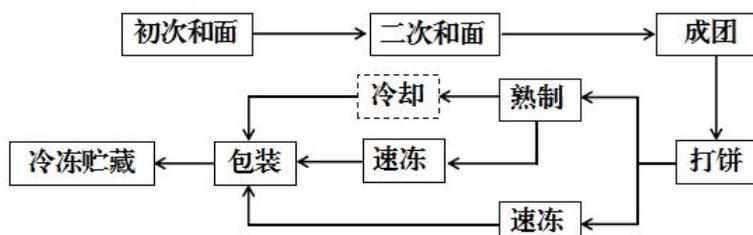


图3. 白面锅盔工艺生产图

- 5.4 关键控制环节应包含以下内容：
- 原辅料、食品添加剂的使用；
 - 速冻；
 - 包装贮存。

6 加工技术

6.1 初次和面

- 6.1.1 用 30℃~40℃ 的温热水与面粉均匀混合，揉压均匀成面团。
- 6.1.2 在 25℃~35℃ 密闭的环境下，将面团放置 24h，充分发酵形成老面团。
- 6.1.3 依据经验添加或不添加食品添加剂及加工助剂。

6.2 二次和面

- 6.2.1 用 30℃~40℃ 的温热水与面粉均匀混合，加入老面团，混合揉压均匀成面团。
- 6.2.2 在 25℃~35℃ 密闭的环境下，将面团放置 1h，发酵。
- 6.2.3 依据经验添加或不添加食品添加剂及加工助剂。

6.3 成团

将发酵后大面团，分成每个锅盔用量大小，揉压均匀成小面团。

6.4 擀面、起酥

将小面团，采用按、压、搓、揉、撑、拍等手法将面团反复揉匀后放置 3min~5min，期间适量添加一定的油酥。

6.5 二次成团

将起酥后的面团采用揉、甩、搓、摘的手法做成一个个剂子。

6.6 拉条

将剂子经过擀、拉、甩的手法做成 6cm~7cm 宽，33cm~34cm 薄型条子。

6.7 加入馅料

- 6.7.1 馅料与面的比例约为 1:3。

6.7.2 根据不同的锅盔种类，往条子上抹上不同的馅料（肉馅、糖馅和水果馅等），将抹好馅料的条子卷上。

6.8 打饼

6.8.1 将卷好的条子，纵向向下压扁，再用擀面棒擀成面坯。

6.8.2 根据产品种类需求，制好的面坯可作为半成品进行速冻，也可进行下一步熟制加工。

6.9 熟制

将面坯在加热设备中熟制加工至熟透、两面金黄即可。

6.10 包装

6.10.1 包装材料应符合相应国家食品安全标准的要求。

6.10.2 速冻产品应在温度能受控的环境中进行包装。

6.11 冷却

用于速冻的熟制成品或半成品在速冻前应在适合卫生加工要求的环境中尽快冷却。

6.12 速冻

冷却后的熟制成品或半成品应立即放在 $-40^{\circ}\text{C}\sim-30^{\circ}\text{C}$ 的装置中速冻，冻结速度应保证在30min内使温度通过最大冰晶生成带，且保证速冻过程不间断直至产品中心温度达到 -18°C 。

6.13 冷冻贮藏

冷库内温度应保持在 -18°C 或更低，温度波动要求控制在 2°C 以内。
