

备案号：

T/SZX

陕西质量技术监督协会团体标准

T/SZX 000—2025

潼关肉夹馍 饼坯醒发作业要求

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

陕西质量技术监督协会 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 设备检查 1

5 状态设置 1

6 饼坯预处理 1

7 过程控制 2

8 醒发完成 2

9 设备清洁与维护 2

10 质量控制 2

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 提出。

本文件由陕西质量技术协会归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

本文件由 解释。

潼关肉夹馍 饼坯醒发作业要求

1 范围

本文件规定了潼关肉夹馍饼坯醒发作业的设备检查、状态设置、饼坯预处理、过程控制、醒发完成、设备清洁与维护、质量控制的要求。

本文件适用于潼关肉夹馍机械生产中饼坯的醒发作业。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 设备检查

应做好设备的检查工作：

- 检查醒发塔电源、温湿度控制系统、加湿器、通风系统是否正常，记录设备运行状态；
- 目视及触感检测醒发塔网带表面，确保光洁无饼坯残渣、水渍、油渍、霉变、锈蚀，无异常气味、碎屑堆积及生物污染。

5 状态设置

5.1 应根据需要合理设置设备状态参数：

- 温度： $30^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；
- 湿度：70%~80%，通过内置加湿器调节；
- 时间：一般为26min左右。

5.2 设置参数后，等待5min，确认温湿度达到设定值且波动范围不超过 $\pm 1^{\circ}\text{C}/\pm 3\%$ ，方可入塔；记录入塔时间，关闭塔门，启动醒发程序，严禁中途频繁开门。

6 饼坯预处理

应做好饼坯的预处理工作：

- a) 将卷好的饼坯分切割为 $100\text{g}\pm 4.5\text{g}/110\text{g}\pm 4.95\text{g}$ 的标准剂子，使用捏花机确保重量误差率 $< 1\%$ ；
- b) 分割好的饼坯经输送带均匀排列至醒发塔网带上，饼坯间留出间距；
- c) 每间隔30min检查网带运行方向，确保饼坯处于有效传送区域。

7 过程控制

醒发过程中应定时检查：

- 每天上午两次：开机待温湿度稳定后、12:00 前各一次；
- 下午两次：14:00、18:00 各一次；
- 记录醒发塔温湿度数据，异常时立即调整。

8 醒发完成

饼坯经 26min 醒发后，整体形态稳定，表面光滑无塌陷，体积较初始状态膨胀率 $\leq 10\%$ ，触感紧实有弹性；轻压饼坯，凹陷回弹迅速（ $< 2s$ 内恢复）视为合格，否则判定为醒发不足或过度，过度醒发的饼坯需报废处理。

9 设备清洁与维护

9.1 应提前准备清洁工具与消毒剂，包括且不限于：

- 高压水枪（可调压式）；
- 食品级毛刷；
- 中性清洁剂；
- 75%食品级酒精；
- 臭氧发生器。

9.2 清洁流程为：

- 清洁前准备：关闭设备电源及加热系统，待网带停止运转，悬挂“清洁中”警示牌，检查清洁工具洁净度；
- 残渣清除：用刮板刮除网带残渣，高压水枪调至 0.3MPa~0.5MPa 压力冲洗；
- 深度清洁：将中性清洁剂与水按 1:100 比例稀释，刷洗网带，静置 5min~8min 后清水冲洗；
- 消毒处理：用 75%酒精擦拭网带两遍，开启臭氧发生器，设定浓度 5ppm~10ppm，消毒 30min 后通风 15min；
- 干燥与检查：
 - 打开塔门，启动排风系统自然晾干 20min~30min；
 - 采用“目视+触摸+白绸布擦拭”三重检查法验收；
- 清洁频率：
 - 日常清洁每日生产结束后进行；
 - 深度清洁每三天一次；全面消毒每周一次；
 - 临时清洁在设备故障维修后进行；
 - 每周对加湿器、通风管道深度清洁，每月校准温湿度传感器。

9.3 异常处理：

- 温湿度异常时，立即停止程序，排查故障，调整至标准参数后重新计时；
- 醒发不足或过度时，分析原因，调整工艺参数，记录问题并上报。

10 质量控制

- 10.1 应填写《醒发塔操作记录表》，内容包括但不限于饼坯类型、入塔时间、温湿度参数、醒发结果等。
- 10.2 记录保存期限不少于 2 年，便于质量追溯与工艺优化。
-