

ICS 67.060
CCS B 22

T/JXXCCY

江西省乡村产业振兴协会 团体标准

T/JXXCCY ××××—2025

富硒米粉生产加工技术规范

Technical specifications for production and processing of selenium rich Rice noodles

2025-××-××发布

2025-××-××实施

江西省乡村产业振兴协会 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 要求	1
5 工艺流程	2
6 加工技术要求	2
7 记录	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。

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。

本文件由江西省乡村产业振兴协会提出并归口。

本文件起草单位：会昌县金澳农业发展投资有限公司、赣州市综合检验检测院、南昌大学。

本文件主要起草人：廖涵、刘贤标、沈乐丞、杨占威、刘婷

富硒米粉生产加工技术规范

1 范围

本标准规定了富硒米粉生产加工的术语和定义、要求、工艺流程、加工技术要求、记录。本标准适用于富硒米粉的生产和加工。

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/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22499 富硒稻谷

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

富硒米粉

以富硒大米、水为主要原料，添加食物来源有机硒做标准化处理，经洗米、浸泡、搅打、和粉和标准化、榨粉、一次老化、复蒸、二次老化、梳粉、烘干、包装等工艺加工制成的，硒含量0.15 mg/kg—0.3 mg/kg，其中硒代氨基酸>65%。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 富硒大米

应符合GB/T 22499、GB/T 1354、GB 2715 的规定。

4.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 加工卫生规范

应符合GB 14881的规定。

5 工艺流程

原料富硒米→洗米→浸泡→搅打→和粉和标准化→榨粉→一次老化→复蒸→二次老化→梳粉→烘干→包装。

6 加工技术要求

6.1 原料富硒米

大米依据GB 2715、GB/T 1354和GB/T 22499验收。优选直链淀粉含量高的精米或糙米。

6.2 洗米

为了保证原料米的洁净且避免杂质的混入，将原料米导入洗米池中进行多次清洗。洗米过程中发现品质不良大米（大面积霉变、颜色差异大、石头、塑料胶皮等）必须立即停止倒米。洗米技术要求：悬浮物基本洗净，大米呈亮白色。

6.3 浸泡

浸泡时间适宜。要求浸泡后的大米有米香味，无酸味、霉味，手捏易搓碎并只有少量米芯即可，不宜过长时间浸泡以防止硒的流失。

6.4 粉碎

为了保障米粉品质需要对大米进行充分的粉碎。粉碎操作主要要求包括：大米下料均匀，保证粉碎机通畅运行。

6.5 搅打

为了避免米粉挤压糊化后粘连，提升米粉品质，需要加入适量的水以及湿粉粉头进行充分搅打。要求搅打后水分均匀，成棉絮状。

6.6 和粉与标准化

为了保障米粉挤压糊化后不易开裂，加入适宜的水和粉头进行充分混匀。为消除大米原料硒含量不稳定的影响因素，保障产品硒含量的标准化，可加入适量食物有机硒（比如：富硒大米蛋白、富硒食用菌等），但不允许加入无机硒或非食物来源硒。技术要求：用力握住能成团，轻捏即散；标准化后原料干基硒含量需要高于目标产品硒含量20%左右以保障终产品硒含量符合要求；为保障混料均匀，硒标准化过程中需将食物有机硒充分分散在适量的水中后倒入原料，且混料量不宜过大，过大时需要采用小料预混合方法。

6.7 榨粉

为了保障米粉糊化品质，需要调整榨粉速度，且米粉挤出后需要吹冷风机和风扇，加快米粉降温减少高温下硒的流失并减少米粉之间的粘连。技术要求：湿粉条结构紧密、坚实、粗细均匀、表面光滑、无气泡、富有韧性。

6.8 一次老化工序

在适宜温度、湿度老化房中进行静置老化，静置老化时间视环境温湿度决定。一次老化结束时，粉体不并、不粘、不柴、干爽、有弹韧性，手摸略有润感，但不湿。

6.9 复蒸

米粉用手搓松散后推入复蒸柜内进行复蒸；复蒸时关好复蒸柜门并紧固后关排水、排气阀门后再开汽，按粉条直径、蒸汽压力、米粉一次老化后状态确定复蒸时间及蒸汽阀门开度，以粉条表面软、芯部略软为宜，保证复蒸均匀良好，应避免复蒸时间过长或温度过高以减少硒的流失。

6.10 二次老化

在适宜温度、湿度老化房中进行静置老化，静置老化时间视环境温湿度决定。二次老化结束时，粉体不板结能较易搓散，表面干爽，用手一拉就能松散，有弹韧性。

6.11 梳粉

将米粉从二次老化房推出放入浸泡桶中浸泡适当时间后可进行梳粉；要求浸泡桶中水温不允许超过50℃。梳粉要求摊粉均匀、粉条之间不粘连、不交叉、不重叠，并条率不得高于3%。

6.12 烘干

确认风机设备能正常运行后开始进粉，把上架、索道的运行速度调至相匹配的参数；根据粉丝进到烘房不同的位置开启合适的蒸汽加温，根据不同产品和不同季节所需要的温、湿度范围合理调节蒸汽、补风和排潮，杜绝爆腰和批量湿粉出现。烘干要求摸粉手感要敏感，并且根据摸粉判断粉丝干湿状态进行合理调节温度和湿度，对设备操作熟练。

6.13 包装

根据产品售卖形式进行包装方式选择。包装材料应符合GB 9683的规定。

6.14 贮存

袋装富硒大米应储存在清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水份较高的物质混存。

7 记录

原料、生产加工过程和成品检验结果应有记录。

各项原始记录应按规定保存3年。