

ICS 65.020
CCS B 05

DB2312

黑龙江省绥化市地方标准

DB2312/T 105—2024

寒地黑土杂粮米粉生产加工技术规范

2024-09-01 发布

2024-09-30 实施

绥化市市场监督管理局 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。

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。

本文件由绥化市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：绥化学院。

本文件主要起草人：李杨、马丽媛、马雪、刘东琦、王喜庆。

寒地黑土杂粮米粉生产加工技术规范

1 范围

本文件规定了寒地黑土杂粮米粉生产加工过程中的术语、基本要求、加工技术要求、加工过程控制、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以绥化地区具有寒地黑土标识的杂粮为主料，添加辅料制成的杂粮米粉生产加工。

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 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 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/T 17109 粮食销售包装

国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005] 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

寒地黑土

位于东经 125° 到 127°、北纬 44° 到 49°，一种土壤肥沃、土质疏松、不可再生、珍贵稀缺、物产丰富、有机质高、最适合农耕的土地环境资源。（绥化市地处典型黑土地中心区）

3.2

食用杂粮

指国产食用或食品工业用单品种商品杂粮及其初级加工品，本标准规定的杂粮主要指产于绥化黑土中心区域，具有寒地黑土标识的杂粮。

3.3

杂粮米粉

复配杂粮，添加辅料，经筛选、清洗、浸泡、干燥、包装等工艺加工制成的粉末状食品。

4 基本要求

4.1 原辅料

原辅料要求应符合相关法律法规和标准规定。

4.2 食品添加剂

食品添加剂和营养强化剂品种及其使用量应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。

4.3 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5 加工技术要求

5.1 筛选、清洗

选用清选机、振筛机、去石机、磁选机或磁铁、色选机等生产设备对原料进行筛选，经筛选后的原料应无肉眼可见杂色颗粒，杂质含量 $\leq 1\%$ 、磁性金属物含量 ≤ 3 mg/kg。

5.2 浸泡

选用浸泡装置对原料进行浸泡，使原料吸水膨胀。

5.3 干燥

选用烘干机、流化床等干燥设备对原料进行干燥。

5.4 熟制

选用烘箱、谷物烘炒机、谷物膨化机、滚筒炒制机、气流炒制机等加工设备对原料进行熟制，熟制后原料应色泽正常、具有该原料应有的香味、无夹生口感，控制水分。

5.5 混合

冷却至一定温度，将主辅料进行混合。

5.6 研磨

选用谷物粉碎机、磨粉机等加工设备对原料进行磨粉，研磨后原料的粗细度符合相应要求。

5.7 冷却、包装

冷却至一定温度，选用电子秤、封口机等设备，产品包装、净含量应符合 GB/T 17109 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 加工控制

6.1 检验控制

6.1.1 应配有专职检验人员，选择具有与生产能力和品种相适应的检测室和检验设备。

6.1.2 检验人员应对原料进厂、加工直至成品出厂全过程进行监督检查。

6.2 生产卫生控制

加工过程中的场所、人员、设备和用具的卫生要求应符合 GB 14881。

6.3 记录控制

6.3.1 原料、生产加工过程和成品检验结果等应有记录。

6.3.2 各项原始记录应按规定保存 2 年。

7 包装、运输、贮存

7.1 包装

包装材料、容器，包装环境应符合国家标准和有关规定。

7.2 运输

应使用清洁卫生、干燥的运输工具，运输过程中应注意防止雨淋、防日晒、防潮和防污染，不得与有毒有害、有异味物品同时混装。

7.3 贮存

7.3.1 应选择放置与生产能力相符合的仓库，要求通风良好，具有防鼠、防潮、防虫措施，不应与有毒有害物质或含水量较高的物质混存。

7.3.2 原料、产品码垛堆存放时，垫板与地面间距离不得小于 10 cm，堆垛应离四周墙壁 50 cm 以上；堆垛与堆垛之间应保留 50 cm 通道。
