

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4275—2023

糌粑生产技术规范

Technical specifications for Zanba

2023-02-17 发布

中华人民共和国农业农村部

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。

本文件由农业农村部乡村发展司提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所、西藏自治区农牧科学院农业质量标准与检测研究所、西藏索朗兴青稞实业有限公司、西藏白朗县康桑农产品发展有限公司、西藏山南乃东功德农产品开发有限公司。

本文件主要起草人：张玉红、张志薇、白婷、次顿、王姗姗、刘小娇、朱明霞、郭辉、扎西顿珠、边久。



糌粑生产技术规范

1 范围

本文件规定了糌粑生产中的术语和定义、技术要求、记录和文件管理等基本要求。
本文件适用于糌粑的生产加工。

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 5083 生产设备安全卫生设计总则
GB 5491 粮食、油料检验扦样、分样法
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 11760 青稞
GB 13122 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范
GB 14881 食品企业通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

糌粑 zanba

青稞经过除杂、清洗、熟化、磨粉等工艺制作而成的粉状食物。

3.2

润麦 highland barley wetting

青稞原料清洗后,利用青稞籽粒表面附着的水分进行堆放、浸润,再晾干(阴处)或风干,使青稞籽粒表面水分充分晾干的过程。

3.3

熟化 Curing

熟化设备加热到 220 ℃~240 ℃,内部青稞籽粒进行翻炒 2 min 左右,至其表面轻微裂开,将熟化的青稞籽粒分离进行风冷或摊晾,冷却至室温的过程。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 青稞应符合 GB/T 11760 的要求。

4.1.2 每一批次原料均需经质检人员抽样检验,扦样方法按 GB 5491 的规定执行,检验合格方可收购。

4.2 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.3 加工设备

加工设备应符合 GB 5083 的要求。

4.4 加工环境卫生要求

加工场所、环境及加工过程应符合 GB 13122 和 GB 14881 的规定。

4.5 加工技术

4.5.1 加工流程

原料→清杂→润麦→熟化→冷却→磨粉。

4.5.2 清杂

在清杂工序中使用初步清理筛,清除青稞原料中的瘪麦粒、霉变粒、植物种子、石子、土块等杂质,留下饱满的青稞麦粒。除杂率应不低于 97%。

4.5.3 润麦

原料利用常温水清洗后,进行堆放、浸润,再晾干(阴处)或风干,至其表面无残留水分,且水分含量达到 14%~16%。

4.5.4 熟化

采用熟化设备,将着水润麦后的青稞在 220℃~240℃ 的温度下炒制 2 min 左右至青稞籽粒均匀裂开,爆腰率达到 75%以上。

4.5.5 冷却

将熟化后的青稞摊开在特制的储料仓内进行冷却处理,铺设厚度应≤5 cm,冷却至室温。

4.5.6 磨粉

本工序采用传统水力石磨或电动机械方式对熟化后的青稞进行磨粉加工。

5 记录和文件管理

5.1 制定和实施质量控制措施,关键工艺应有操作要求和检验方法,并记录执行情况。

5.2 建立原料采购、加工、储存、运输、入库、出库和销售的完整档案记录。

5.3 应建立文件管理制度,对文件进行有效管理并保证使用文件的有效性。

5.4 记录和文件的保存应不少于 3 个检查周期,保存期结束前,处理的记录和文件,应作出正当理由并做相应记录。