

T/CGAPA

团 体 标 准

T/CGAPA XXXX—2025

隆子黑青稞糌粑加工技术规程

Technical regulations for processing Longzi black barley zanba

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

中国优质农产品开发服务协会

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。

本文件由隆子县农业农村局提出。

本文件由中国优质农产品开发服务协会归口。

本文件起草单位：隆子县农业农村局、隆子县聂雄投资公司、隆子县市场监督管理局

本文件主要起草人：曲尼卓玛，次旺占堆、次仁索朗、旦增桑姆、嘎玛江村、桑珠、郝庆豪。

隆子黑青稞糌粑加工技术规程

1 范围

本文件规定了隆子黑青稞糌粑的术语和定义、生产环境要求、技术要求、质量要求、产品召回管理和档案记录。

本文件适用于隆子黑青稞糌粑的加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB 5749 生活饮用水标准

GB 13122 食品安全国家标准谷物加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 11760 青稞

DB54/T 0128-2017 地理标志产品 隆子黑青稞糌粑

DBS54/ 2002-2017 食品安全地方标准 糌粑

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

隆子黑青稞糌粑 Longzi Black barley zanba

以隆子黑青稞、豌豆等为原料，经过除杂、清洗、润麦、熟化后，采用水磨磨粉等工艺制成的其它特色食品。

4 生产环境要求

加工企业选址及厂区环境、厂房和车间、设备与设施、人员要求应符合GB 13122和GB 14881的规定。

5 技术要求

5.1 原料要求

黑青稞应符合GB/T 11760的规定。

5.2 加工用水

加工用水应符合GB 5749的规定。

5.3 加工设备

加工设备应符合GB 5083的规定。

5.4 原辅料采购要求

5.4.1 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。

5.4.2 原料应定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保存时间的食品原料。

5.4.3 原辅料贮存应避免曝光直射、应备有防雨防尘设施。

5.5 加工技术

5.5.1 加工流程

原料—筛选除杂→清洗→着水润麦→熟化→制粉—包装→检验→成品入库。

5.5.2 筛选除杂

在清杂工序中使用初步清理筛选,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,留下饱满的黑青稞麦粒。除杂率应不低于98%。

5.5.3 清洗与着水润麦

对原料进行彻底清洗,清除浮沉、尘土等杂质后沥干,晾晒至表面水分无明显附着。进行适量加水润麦,控制原料水分在15%~20%。润麦过程中应适时翻动,确保水分均匀渗透,静置调湿时间不少于4小时。

5.5.4 熟化

5.5.4.1 采用炒制熟化设备,在220℃~240℃的熟化温度下,熟化2 min左右,黑青稞爆花率应不低于85%,熟化率应不低于95%。

5.5.4.2 熟化完成后,将黑青稞摊开在特制的贮料场地内,自然冷却冷却至30℃~45℃,铺设厚度应控制在5 cm左右。

5.5.5 制粉

5.5.5.1 采用机械磨或传统水力石磨进行制粉,粉体细度应均匀,颗粒粒径不应过粗或含有未熟化颗粒。

5.5.5.2 生产过程中应保持粉碎设备清洁,及时清理残留物,避免批次交叉污染。该工序应符合GB 14881的要求。

5.5.6 包装

5.5.6.1 成品包装应使用食品级包装材料，包装袋应清洁、无毒、无异味、无破损，具有良好的密封性和适度透气性。

5.5.6.2 包装计量应符合 GB/T 17109 的规定。

5.5.6.3 包装图示、标志应符合 GB/T 191 的规定，包括但不限于生产日期、保质期、生产批号、产品名称、贮藏条件、执行标准号等信息。

5.5.7 检验

按照 DBS54/2002 的规定执行。

5.5.8 储存

成品应储存于清洁、干燥、阴凉、通风处，严禁与有毒、有害、易挥发物品混放。产品储存温度不宜高于 25℃，相对湿度不宜超过 65%。

6 质量要求

6.1 感官要求

隆子黑青稞糌粑色泽灰黑，成粉末状，粉质干爽细腻，粗细均匀适中，易捏成团，口感香甜，具有浓郁的青稞香味。

6.2 理化指标

理化指标应符合 DB54/T 0128-2017 的 5.4 的要求。

6.3 卫生指标

卫生指标应符合 DB54/T 0128-2017 的 5.5 的要求。

7 产品召回管理

7.1 应建立产品追溯制度，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

7.2 应建立合理的生产批号，便于产品追溯。

7.3 应建立产品召回制度，对召回的糌粑，按规定处理，并做好相关记录。

8 档案记录

8.1 应建立和保存相关记录，记录至少应包括原料采购、加工、贮存、检验、销售、客户投诉处理、产品召回等。

8.2 加工过程、原料和产品出入库及库存量必须有完整的档案记录，并保留相关单据。

8.3 应建立文件的管理制度，并保存使用文件的有效性。