ICS 67.060
X 10

T/LYSX

团　体　标　准

T/LYFIA 032—2021

沂蒙山油炸小食品加工技术规程

Processing Technical Regulations for Yimeng Mountain Fried Foods

2021-12-01 发布　　2021-12-21 实施

临沂市食品工业协会　　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。

本文件由临沂市食品工业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：临沂市食品工业协会、郯城县柴旺食品有限公司、郯城县柴大姐食品有限公司、郯城县德圣斋食品有限公司、郯城县顺天祥食品有限公司、临沂市农业科学院、临沂市检验检测中心、临沂市食品工业协会坚果炒货专业委员会

本文件主要起草人：巩大勇、柴守月、孟凡瑞、周绪元、庄会增、赵如强、高秀标、巩振峰、刘学涛、李赟、孙子砚

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　原辅料要求 1
5　加工过程（区域、卫生、设备设施、加工工艺）要求 2-3
6　生产过程质量控制 4

沂蒙山油炸小食品加工技术规程

1 范围

本文件规定了沂蒙山油炸小食品的术语和定义、原辅料要求、加工过程（区域、卫生、设备设施、加工工艺）要求、生产过程质量控制。

本文件适用于临沂市行政区域沂蒙山油炸小食品加工技术规程。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 16565 油炸小食品卫生标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 22165 坚果炒货食品通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 沂蒙山油炸小食品

以坚果、籽类或其籽仁为主要原料，添加或不添加辅料，经浸泡或（清洗）、脱皮或（不脱皮或切口）、晾干或（不晾干）、色选或（不色选）、油炸、脱油、拌料或（不拌料）、包装等熟制（油炸）加工工艺而制成的小食品。

4 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定及相关公告的规定。

5 加工区域要求

5.1 生产企业除具备必备的生产环境外，应有与企业生产相适应的原辅料库、生产车间、成品库，并按生产工艺流程布局将各工序分开设置，防止前后工序相互交叉污染。生产区应设置原料处理间、加工间和独立的包装间。

5.2 生产车间的墙壁涂覆及铺设材料应无毒、无异味。墙壁平滑、无裂缝、不透水、无破损，无霉斑、无积垢。

5.3 生产车间的地面铺设材料应无毒、无异味、耐腐蚀。地面平整、无裂缝、无破损、无积水。

5.4 生产车间的涂覆及装修材料应无毒、无异味、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑。

5.5 门窗应完整密封，并设有防蝇虫害措施。

5.6 照明设施应有防护灯罩或采用其他安全照明设备

6 加工过程的卫生要求 。

6.1 应按照 GB 14881 的要求制定人员卫生要求。

6.2 人员上岗前应接受卫生知识和生产知识培训，掌握卫生知识、加工技术和操作技能并考核合格取得相应资格证书。

6.3 每人应保持好个人卫生，进入工作场所程序为更衣、换鞋、戴帽、洗手、烘干、消毒，离开车间应换下工作服、鞋和帽，存放在更衣室内。

6.4 生产加工场所禁止吸烟和随地吐痰，不应在加工、包装等工作场所用餐和饮食。

7 加工设备设施要求

7.1 加工用设备按照食品加工流程工艺需要合理布局。

7.2 与水接触的加工设备、器具应由耐腐蚀材料制成。

7.3 设备中与物料的接触面应具有非吸收性，无毒、平滑。每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

7.4 其他应符合 GB 14881 的要求。

8 加工工艺要求

8.1 加工条件

加工场所、加工设备和加工人员要求应符合以上条款要求及 GB 14881 的相关规定

8.2 工艺流程

挑拣→浸泡或（清洗）→脱皮或（不脱皮或切口）→晾干或（不晾干）→色选或（不色选）→油炸→脱油→拌料或（不拌料）→包装

8.3 工艺及参数

8.3.1 挑拣

应选择颗粒饱满、果型完整、大小均匀、无残缺、无霉变的坚果、籽类或籽仁。

8.3.2 浸泡或（清洗）

将挑拣好的坚果、籽类或籽仁放在不锈钢池子里浸泡，用水温 100℃开水浸泡，浸泡时间控制在 2min～4 min；用冷水浸泡，浸泡时间控制在 70h 以上，捞出放在不锈钢桶至脱皮（浸泡后去掉花生红衣、清洗，脱皮率应达到 98%以上）或不脱皮。

8.3.3 脱皮或（不脱皮或切口）

清洗后捞出放于脱皮机脱皮去掉花生红衣或不脱皮或蚕豆放入切口机切口，脱皮率应达到 98%以上，切口率应达到 98%以上。

8.3.4 晾干或（不晾干）

脱皮后通过传送带传到晾干带，温度应保持在 20℃～26℃，空气湿度应≤70%，时间控制在 5 min～10min 晾干或不晾干。

8.3.5 色选或（不色选）

通过晾干带或直接放于传送到色选机进行色选或不色选。经色选筛分后的物料颗粒、色泽均匀一致，成品选净率应达到 99%以上。

8.3.6 油炸

采用油炸锅，放入植物油后进行油炸。每次油炸前应检测植物油酸价，当植物油酸价（以脂肪计）（KOH）/(mg/g)大于 5 时应更换新油。油炸时的油温应控制在 160℃～180℃，油炸时间控制在 4 min～16min。出锅后进行冷却。

8.3.7 脱油

冷却后进（倒）入脱油机进行脱油。转速为 280r/min，脱干油为止。

8.3.8 拌料或（不拌料）

将脱油后的油炸食品，放入拌料机中加辅料进行拌料或不拌料。拌料时间控制在4 min～16 min，转速为13r/min，拌料均匀。

8.3.9 包装

8.3.9.1 包装容器应干燥、清洁、无异味、无毒、不影响产品的品质。

8.3.9.2 接触产品的包装材料应符合食品安全国家标准要求及相关规定。

8.3.9.3 包装封口要求严密、平整，并准确、清晰的打上生产日期。

9 生产过程质量控制

9.1 企业应制定食品质量安全管理制度并实施质量控制措施，关键控制工序应有作业指导书及操作规程，做好生产加工各环节控制记录，根据生产记录进行质量管控和质量追溯，记录保存期限不少于 2 年。

9.2 原辅料，建立原辅料采购、加工、入库、出库的完整档案记录，各记录保存期限不少于 2 年。

9.3 加工过程的卫生管理、质量安全应符合 GB 14881 的规定，加工过程中不得添加非食品夹杂物。

9.4 企业应按产品标准的规定对出厂产品逐批进行检验，应有相应的检验原始记录，记录保存期限不少于 2 年。

9.5 企业应建立污染限量控制与管理制度。

9.6 企业应建立农药残留限量控制与管理制度。