

T/ANFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA XXX—2021

油粘香米加工技术规程

Technical Specification for processing of oil-scented Rice

(征求意见稿)

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

安徽省食品行业协会 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》给出的规则编写。

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。

本文件由安徽精诚食品科技有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：安徽精诚食品科技有限公司、寿县精诚粮食种植专业合作社、安徽国科检测有限公司。

本文件主要起草人：季永立、季永峰、季永祥、朱正山、刘媛媛。

油粘香米加工技术规程

1 范围

本文件规定了油粘香米加工的术语与定义、要求、生产工艺与质量控制。
本文件适用于油粘香米的加工。

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/T 191	包装储运图示标志
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 17109	粮食销售包装
GB/T 26630	大米加工企业良好操作规范

3 术语和定义

GB/T 1354 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油粘香米 Oil sticky fragrant rice

以美香粘、银粘等经品种审定的系列油粘品种，经砻谷、碾米等工序得到的大米。

4 要求

4.1 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 14881、GB/T 26630 的规定。

4.2 原料验收、贮存及产品贮存、召回应符合 GB 14881 的规定。

5 生产工艺与质量控制

5.1 工艺流程

原料→清理→砻谷→碾米→筛选→抛光→色选→包装。

5.2 原料

稻谷应符合 GB 1350、GB 2715的规定；生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.3 清理

5.3.1 采用组合式清理筛清理稻谷中砂石、尘土、金属等无机杂质，以及稻草、秸秆、塑料等有机杂质。

5.3.2 初清筛筛孔 Φ 16mm；振动筛板由两块板组成，前板筛孔 Φ 12mm，后板筛孔 Φ 10mm。

5.4 砻谷

采用胶辊的砻谷机进行砻米，胶辊线速差 3 m/s ~4 m/s，胶辊邵氏硬度 90 HS ~95 HS，砻谷后脱壳率 93 %~98 %。

5.5 碾米

采用二道碾米机进行碾米，碾米机的砂号配置：30#~36# 一道，40#~46# 一道，配套铁辊米机一道。

5.6 筛选

5.6.1 采用四层不同孔径筛板对油粘香米进行连续筛选，筛板的筛孔孔径 2.0 mm ~4.5 mm。

5.6.2 筛选采用的筛网应为不锈钢材质，根据米粒粒型配置筛网。

5.7 抛光

5.7.1 采用抛光设备进行抛光处理，抛光设备的辊筒表面光滑耐磨，配备高耐磨筛片。

5.7.2 经过抛光的油粘香米应表面光滑透亮，增碎少。

5.8 色选

5.8.1 采用色选机进行色选，色泽调整根据油粘香米的状态背景板、感度以及气阀延时进行调整。

5.8.2 色选后的油粘香米晶莹剔透、半透明，富有油质感，整体色泽一致。

5.9 包装

按照 GB 14881、GB/T 17109 的有关规定执行。
