

ICS 67.230

CCS X 28

CGAPA

# 团 体 标 准

T/CGAPA xx-2023

## 钦北麻通制作技术规程

Technical code of practice for processing of Qinbei matong

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-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。

本文件由钦州市检验检测中心提出。

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：钦州市检验检测中心、广西农记食品制造有限公司、钦北区小董镇昌隆食品厂。

本文件主要起草人：何秋云、黄春燕、黄彬彬、黄嵩、陈旭煜、杨丽雯、黄艳。

# 钦北麻通制作技术规程

## 1 范围

本文件规定了钦北麻通的术语和定义、生产卫生要求、设备与工具要求、原料要求、制作工艺。

本文件适用于钦北麻通的制作生产。

## 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/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 1354 大米  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范  
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
GB/T 11761 芝麻  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**钦北麻通** Qinbei matong

钦北麻通是在小董镇行政区域范围内生产的，主要原料为上等糯米、白糖、芝麻、茶油等，因用芝麻包裹，内如通草而得名麻通。

## 4 生产卫生要求

### 4.1 生产过程卫生要求

生产制作过程卫生要求应符合GB 8957的规定。

## 4.2 产品卫生要求

产品卫生要求应符合GB 2762、GB 29921的规定。

## 5 设备与工具要求

设备与工具包括但不限于粉碎机、过筛机、搅拌工具、包装设备等，应符合GB 8957的规定。

## 6 原辅料要求

### 6.1 糯米

糯米选用当地大糯或者香糯品种，且应符合GB/T 1354的规定。

### 6.2 白糖、红糖

白糖、红糖应符合GB/T 13104的规定。

### 6.3 芝麻

芝麻应符合GB/T 11761的规定。

### 6.4 茶油

茶油应符合GB 2716的规定。

### 6.5 水

生产用水应符合GB 5749的规定。

### 6.6 其他辅料

其他辅料应符合国家现行产品标准的规定。

### 6.7 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

## 7 制作工艺

### 7.1 工艺流程

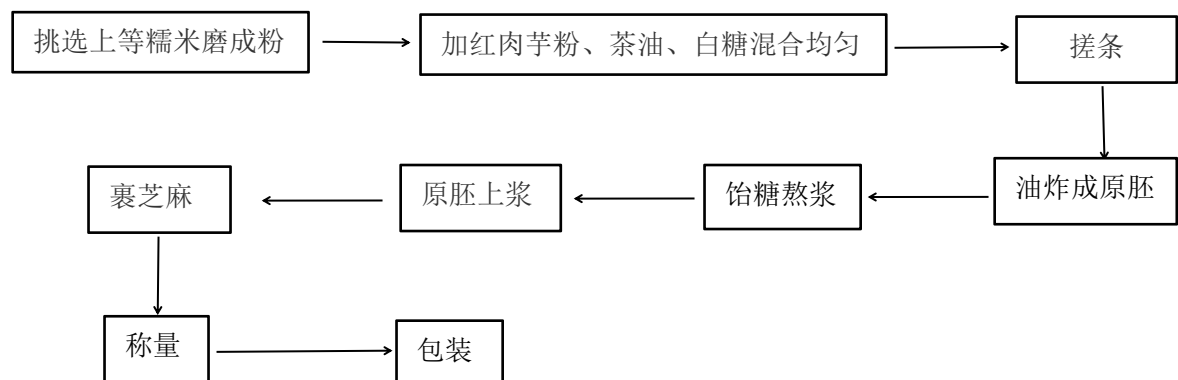


图1 工艺流程图

### 7.2 工艺要求

#### 7.2.1 原料清洗

用50℃~60℃的水清洗糯米，将杂质、糠片等悬浮物排出。清洗2遍，每遍1 min~2

min, 洗至“手抓后不结团、松散”为宜, 并晾干水分。

#### 7.2.2 磨粉

糯米、红肉芋磨粉可使用以下两类机器进行:

- a) 粉碎机磨粉, 细度宜为 120  $\mu\text{m}$ ~150  $\mu\text{m}$  (100~120 目)。
- b) 宜用超微粉碎机磨粉, 细度控制在 106  $\mu\text{m}$  (150 目) 以下。

#### 7.2.3 混匀

将过筛后的糯米粉与红肉芋粉混合, 并加入适量白糖、茶油混匀, 揉成面团。

#### 7.2.4 搓条

制成长6cm~7.5cm、直径 0.5cm~1cm的小圆柱为宜。

#### 7.2.5 油炸

将上述条状炸至直径3cm~4cm、长达10cm~12 cm、中间发泡而不空的圆柱。

#### 7.2.6 熬浆

在炒锅中放入白砂糖或白砂糖与红糖, 加入少量水, 比例宜为5:2:1, 120  $^{\circ}\text{C}$ 熬煮起泡至浆状。

#### 7.2.7 原胚上浆

将炸好的原胚直接倒入熬好的糖浆中, 搅拌至每根原胚都沾满糖浆。

#### 7.2.8 裹芝麻

将上述裹好糖浆的原胚倒入铺满芝麻的簸箕中, 趁热滚筛平滑表面。

#### 7.2.9 称量

放凉后的麻通按各自包装规格进行准确称量, 净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第70号)和《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

#### 7.2.10 标志、包装

标志、包装应符合以下规定:

- a) 预包装产品标志应符合 GB 7718的规定, 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- b) 包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害, 塑料包装的材料应符合GB 4806.7的规定; 复合膜袋应符合GB 9683的规定。

### 8 贮存

8.1 产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的仓库内, 不得与墙壁、热源、砖、泥及地面接触, 应离墙 50cm 以上, 离地 20cm 或以上, 地面可放置地台板, 应防潮, 防止霉变、虫害和污染。

8.2 不得与有毒、有异味、有害的物品混贮。库温应控制在 27 $^{\circ}\text{C}$  以下, 相对湿度不得超过 75%。

8.3 在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下, 且包装完好, 产品的保质期应按产品包装标注执行。