

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3521—2019

马铃薯面条加工技术规范

Technical specification for potato noodles processing

2019-12-27 发布

2020-04-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业农村部乡村产业发展司提出。

本标准由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、合肥中农科泓智营养健康有限公司、秦皇岛原滋味食品有限公司、陕西金中昌信农业科技有限公司、甘肃巨鹏清真食品有限公司、湖北金银丰食品有限公司、北京海乐达食品有限公司。

本标准主要起草人：胡宏海、张泓、戴小枫、刘倩楠、张娜娜、张良、刘伟、张春江、黄峰、田芳、徐芬、黄艳杰、余永名、孙建军、李冲、张琇灵、蒋修军、何海龙。



马铃薯面条加工技术规范

1 范围

本标准规定了马铃薯面条的术语和定义,加工厂安全卫生管理要求,加工技术要求,包装、标识、运输和储存,记录 and 文件管理。

本标准适用于马铃薯面条的生产加工。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 预包装食品标签通则
GB 8607 高筋小麦粉
GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 21924 谷朊粉
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 3100 马铃薯主食产品 分类和术语
SB/T 10072—1992 挂面生产工艺技术规程
SB/T 10752 马铃薯雪花全粉

3 术语和定义

NY/T 3100、SB/T 10072—1992、SB/T 10752 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

马铃薯泥 potato paste

以马铃薯为主要原料,经清洗、去皮、熟制、制泥等工序加工制成的泥状产品。

3.2

马铃薯浆 potato slurry

以马铃薯为主要原料,经清洗、去皮、制浆等工序加工制成的浆液状产品。

3.3

马铃薯面条 potato noodle

以马铃薯雪花全粉(或马铃薯生全粉或马铃薯泥或马铃薯浆)、小麦粉为主要原料,可添加其他谷物粉、食用盐、谷朊粉等,经配料、混料、和面、熟化、压片、切条、干燥(或不干燥)、切断、包装等工序加工制成的马铃薯干物质(可食部分)含量不低于15%的产品。经干燥的产品称为马铃薯挂面,未经干燥的产品称为马铃薯生湿面条。

4 加工厂安全卫生管理要求

应符合 GB 14881—2013 的要求。

5 加工技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉

应符合 GB 8607 的要求。

5.1.2 马铃薯雪花全粉

5.1.2.1 应符合 SB/T 10752 的要求。

5.1.2.2 应能通过孔径不大于 200 μm 的筛网。

5.1.3 谷朮粉

应符合 GB/T 21924 的要求。

5.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的要求。

5.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

5.1.7 其他原辅料

应符合相关标准和规定。

5.2 加工工艺要求

5.2.1 配料

根据产品配方称量不同重量的原辅料,称量应符合 JJF 1070 的要求。

5.2.2 混料

马铃薯雪花全粉(或马铃薯生全粉)、小麦粉、谷朮粉及其他粉状原辅料应经预混机混合均匀。

5.2.3 和面

和面技术参数见表 1。

表 1 和面技术参数

和面机种类	转速, r/min	和面时间, min
卧式双轴和面机	100~150	10~15
卧式单轴和面机	150~250	10~15
立式和面机	300~350	4~5
真空和面机	50~100	10~15

5.2.4 熟化

熟化技术参数见表 2。

表 2 熟化技术参数

熟化类别	温度, $^{\circ}\text{C}$	相对湿度, %	熟化时间, min
面絮	20~30	75~85	15~30
面带	25~30	80~90	30~50

5.2.5 压片

面带厚度不宜低于 8 mm(两片面带复合压延前相加厚度不宜低于 16 mm),末道压延辊线速度与压延比宜符合 SB/T 10072—1992 中 7.3 的要求。

5.2.6 切条

切出的面条应平整、光滑,无并条。

5.2.7 干燥

干燥技术参数见表 3。

表 3 干燥技术参数

干燥阶段	温度,℃	相对湿度, %	风速, m/s	占总干燥时间, %
冷风定条	25~28	85~90	0.8~1.0	15~20
预干燥	30~38	80~85	1.0~1.2	25~30
主干燥	35~45	65~70	1.5~1.8	25~35
完成干燥	20~30	55~65	0.8~1.0	15~20

5.2.8 切断

应规格整齐(长度误差值±5%),切口平滑。

6 包装、标识、运输和储存

6.1 包装

包装应整洁、完好,无破损。包装材料和容器应符合相应的食品安全标准的规定。

6.2 标识

应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的要求。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁、无异味。

6.3.2 运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.3.3 马铃薯生湿面条运输过程中温度应控制在 0℃~10℃。

6.4 储存

6.4.1 产品应储存于专用的食品仓库内,库内应清洁、通风、阴凉、干燥,并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。

6.4.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易变质、易腐败、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。

6.4.3 马铃薯生湿面条储存库内温度应控制在 0℃~10℃。

7 记录和文件管理

应符合 GB 14881—2013 中 14 的要求。



中华人民共和国
农业行业标准
马铃薯面条加工技术规范

NY/T 3521—2019

* * *

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

2020 年 3 月第 1 版 2020 年 3 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·8026

定价: 12.00 元



NY/T 3521—2019

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261