绿色食品生产操作规程

LB/T 098-2020

中国绿色食品发展中心 发布

2020-11-01**实施**

2020-08-20发布

绿色食品手工挂面生产操作规程

前 言

1. 本规程中国绿色食品发展中心提出并归口。
2. 本规程起草单位：湖南省农产品加工研究所、中国绿色食品发展中心、克明面业股份有限公司、河南御麦园食品有限公司。
3. 本规程主要起草人：谢秋涛、袁洪燕、张菊华、李高阳、李林静、李绮丽、张宪、毛利平、张志华。

绿色食品 手工挂面生产操作规程

1 范围

本规程规定了绿色食品手工挂面的术语和定义、生产过程要求、原料要求、工艺流程及操作方法、生产废弃物处理、包装、运输与贮存、生产档案管理等要求。

本规程适用于以小麦粉为主要原料的绿色食品手工挂面的生产加工。

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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 421 绿色食品 小麦及小麦粉

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1040 绿色食品 食用盐

NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

LS/T 3202 面条用小麦粉

LS/T 3212 挂面

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

手工挂面

以小麦粉为主要原料，添加或不添加辅料，经手工加工而成的挂面。

3.2

绿色食品手工挂面

以手工方式制取并获得绿色食品标志的挂面制品。

4 生产过程要求

绿色食品手工挂面生产加工厂生态环境要求符合NY/T 391的规定，选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、管理制度和人员等应符合GB 14881的规定。

5 原料要求

5.1 原料

小麦及小麦粉应符合NY/T 421、LS/T 3202及相关绿色食品标准的规定。食用盐应符合NY/T 1040的要求，其他辅料的选择应符合绿色食品相关规定要求。所有原料应来自获证绿色食品企业或合作社等主体，或国家级绿色食品原料标准化生产基地，或经绿色食品工作机构认定、按照绿色食品生产方式生产、达到绿色食品标准的自建基地。不得混入掺假的、含杂质的以及品质变劣的原料。

5.2 食品添加剂和食品营养强化剂

应符合NY/T 392和GB 14880的要求。

5.3 加工用水

生产过程中用水应符合NY/T 391的要求，pH中性，硬度不宜超过10度。

6 生产工艺及操作方法

手工挂面主要生产工艺流程：和面→熟化（一次醒面）→切面→盘条、绕条→二次醒面→拉面→三次醒面→干燥（晾晒或烘干）→收面→裁切→包装。

6.1 和面

6.1.1 加水量：为小麦粉质量的25%～32%。

6.1.2 食用盐：为小麦粉质量的2%～5%。

6.1.3 其他辅料：根据生产需求适量添加。

6.1.4 和面用水温：20℃～25℃。

6.1.5 食用盐和可溶性辅料按比例充分溶解到水中，再加入小麦粉中进行和面。

6.1.6 和面时，要反复用力揉和，干湿适当，不含生粉，不应过硬或过软，直至不粘手，不粘盆为止。

6.2 熟化

醒面使面团进一步成熟。熟化时间30min～40min，熟化温度25℃～30℃。

6.3 切面

将醒好的面团放在面板上，用擀面杖压成2cm～3cm厚度的面饼，再用快刀将面饼划割成直径2cm～3cm的圆形长条。连续划割，中途不能停断，随之用手来回反复捻搓成直径1～2cm的圆条。

6.4 盘条

将揉搓好的圆条层层盘入盆中，捻搓盘条时需要加入面粉，以防条与条之间相互黏连。

6.5 绕条

把两根65cm长、一指粗的扦固定好。将盘好的面交叉地缠绕在扦上，至竹扦绕满为止。绕条时用力要均匀，排列自然有序。

6.6 醒面

将绕好的面放入发酵槽中，进行二次醒面，时间25min～35min。

温度较低，可延长到50min；温度高则20min即可。

6.7 拉面

将醒好的面，一次拉长，拉制时要平均用力向外慢慢伸张，拉到80cm左右。

6.8 醒面

三次醒面，将拉至80cm的面对折，再次放入发酵槽中，时间25min～35min。

6.9 干燥

上杆，将面条从发酵槽中取出，放置高为2 m的架子上。

二次拉长，将面从架子上垂直下拉至1.8 m长，进行晾晒或烘干。

6.10 收面

下杆，将干燥后的手工挂面取下。

6.11 裁切

根据需求的规格进行裁切。

6.12 包装

称量后包装，得成品。

6.13 检验

应符合NY/T 1055和LS/T 3212的要求。

7 生产废弃物的处理

在挂面生产各环节产生的不可再利用的物料，及时收集，进行无害化处理；生产过程产生的破损包材、清洁用品、破损工具等废弃物，及时清理，分类收集，及时转运，资源化回收利用或无害化处理，不形成环境污染，并做好处理记录。

8 包装、运输与贮存

8.1 包装

包装材料、容器和标志、标签等应符合NY/T 658的要求。

8.2 运输与贮存

产品运输、贮藏应符合NY/T 1056的要求。

9 生产档案管理

9.1 挂面加工企业应建立绿色食品机械挂面生产档案。档案内容包括质量管理体系文件、生产加工计划、产地合同、生产加工数量、生产过程控制、产品检测报告、人员健康体检报告与应急情况处理等控制文件。

9.2 应建立可追溯体系。采购、加工、贮藏、检验、销售等环节，有完整的、真实的、连续的、可追踪的生产批号系统，根据批号系统能查询到完整的档案记录。

9.3 所有记录应完整、真实、规范、字迹清楚。

9.4 档案记录应保存3年以上，档案资料由专人保管。