

甘肃省粉条小作坊生产规范

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范粉条小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督管理条例》，制定本生产规范。

1.2 本规范适用于以鲜薯或薯类淀粉为原料，生产加工粉条的小作坊。

1.3 生产加工粉丝、粉皮等小作坊可参照本规范执行。

2. 基本工艺流程

原料（选薯）→清洗→粉碎打浆→过滤→沉淀→晾晒→打浆糊和粉→成型→低温冷却→晾晒（烘干）→成型（打捆）→包装。

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料处理设备、制浆设备、过滤设施、沉淀设施、煮炼设备、成型设备、包装设施、称量工具等。

3.2 容器具应当无毒无害，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.3 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.4 应定期对加工设备进行维护保养。

4. 生产要求

4.1 选薯。选表面光滑，无病虫害，无青头的鲜薯。

4.2 清洗。将选好的鲜薯泥土杂质去除，清洗干净。

4.3 粉碎打浆。洗净后的鲜薯及时进行粉碎打浆，边打边加水，越细越好，以提高出粉率。

4.4 过滤。用约 0.7~1.5 米吊浆布过滤 2 遍。初次浆液兑稀一些，第二次兑浓一些，过滤浆液入池沉淀 2 天后，将池内水放尽，再加入适量的水搅拌，再次过滤沉淀。

4.5 沉淀。当池内浆液沉淀充分，水与淀粉分层，将水排尽，取出表层油粉后，把下层淀粉取出吊成粉砣。

4.6 晾晒。粉砣放在背风向阳的露天场上晾晒。当粉砣内水分部分蒸发后，把粉砣切成若干份继续晾晒呈粉面。

4.7 打浆糊和粉。将粉面（或薯类淀粉）加入 5~6 倍的水，打成糊状，加热煮沸，不断搅拌，成熟度达八九成，形成浆糊，再拌入粉面和成粉团（可按规定适量加入明矾）。

4.8 成型（漏粉条）。粉团韧性适中，漏下的粉条不粗、不细、不断即为合适，可进行成型（漏粉条）漏入沸水中煮熟。如下条太快，发生断条现象，应掺粉面再揉；如下条困难或速度太慢，粗细又不匀，应加水再揉。

4.9 低温冷却。煮熟的粉条过水，晾挂，低温冷却。

4.10 晾晒（烘干）。自然干燥或烘干。自然干燥将粉条拿到背风向阳处晾干。

4.11 成型（打捆）。将晾晒（烘干）后的粉条定长切割。

4.12 包装。包装材料应使用食品级材料，包装标识应标明产品名称、配料、生产日期、保质期、贮存条件、小作坊名称、登记证号、生产地址等信息。

5. 质量控制

5.1 食品添加剂应当专区（柜）存放、专人保管，有专用的称量器具（精确到 0.1g），不得使用变质的或超过保质期的原辅料及食品添加剂。

5.2 严禁使用工业明矾、工业明胶、滑石粉、硼砂、吊白块等非食用物质。