

# T/AHFIA

## 安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 021-2019

---

### 果仁脆饼生产技术规程

2019-01-16 发布

2019-02-01 实施

安徽省食品行业协会 发布





## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽依安康食品有限公司提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：安徽依安康食品有限公司、安徽国科检测科技有限公司、合肥琪琪食品有限公司、安徽徽记食品有限公司、安徽省食品行业协会。

本标准主要起草人：李芹、孙晴、范围、李薇、齐延培、李祥曙、王殿雄、熊莲琦。



# 果仁脆饼生产技术规程

## 1 范围

本标准规定了果仁脆饼的总则、生产技术、包装、贮存、运输。  
本标准适用于团体标准 T/AHFIA 020 定义的果仁脆饼的生产。

## 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 8957 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

T/AHFIA 020 果仁脆饼

## 3 总则

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 8957 和 GB 14881 的规定。

## 4 生产技术

### 4.1 工艺流程

原辅料→配料→调粉、搅拌→成型→烘烤→冷却→包装。

### 4.2 原辅料要求

按照团体标准 T/AHFIA 020 的规定执行。

### 4.3 原辅料采购要求

4.3.1 采购的食品原辅料应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原辅料，应当依照食品安全标准进行检验。

4.3.2 食品原辅料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原辅料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。

4.3.3 加工前宜进行感官检验，必要时应进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用；只应使用确定适用的食品原辅料。

4.3.4 食品原辅料贮存应避免日光直射、备有防雨防尘设施；根据食品原辅料的特点和卫生需要，必要时还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

4.3.5 食品原辅料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原辅料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原辅料的特性确定出货顺序。

#### 4.4 配料

4.4.1 按照产品配方比例要求进行配料。

4.4.2 配料过程应有记录，记录配料日期、原辅料名称、原辅料用量、配料人、复核人等内容。

#### 4.5 调粉、搅拌

4.5.1 小麦粉使用前应过筛，筛的尺寸不小于 300 目。

4.5.2 将配好的小麦粉、鸡蛋、植物油、淀粉、食糖、食用盐加入搅拌设备中，搅拌至均匀。

#### 4.6 成型

将搅拌好的面糊和籽类果仁分别放入投料机、注浆机中，通过机器进行投料和注浆，由人工进行外观的整理，确保外形整洁、形状完整，再逐个置于烤盘中。

#### 4.7 烘烤

4.7.1 烘烤分四个阶段，一阶段温度控制在上火  $130^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，下火  $100^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ；二阶段温度控制在上火  $135^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，下火  $120^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，三阶段温度控制在上火  $140^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，下火  $135^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，四阶段温度控制在上火  $140^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ ，下火  $130^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$ 。

4.7.2 烘烤时间  $30\text{min} \pm 5\text{min}$ 。

#### 4.8 冷却

4.8.1 烘烤后传送至冷却间冷却至室温。可采用风扇冷却或自然冷却。

4.8.2 定期对整个冷却区的空气洁净度进行测试，空气中菌落总数应达到每平米菌落数不大于 30CFU。

### 5 包装、贮存、运输

按照团体标准 T/AHFIA 020 的规定执行。

---