团体标准编制说明

2023 年 8 月 10 日

标 准 名 称	沧沟削皮手工苕粉生产加工技术规范	主要起草单位（盖章）	重庆市武隆区农业技术推广中心、重庆市农业科学院、重庆市武隆区渝汇农业开发有限公司
主要起草人	廖江、高飞虎、赵廷奎、郑安宪、谭晓强、李红、朱昌锋	参与起草单位	重庆市武隆区后坪苗族土家族乡农业服务中心、重庆市武隆区白马镇农业服务中心、重庆市武隆区农业生态和农村能源服务中心、重庆市武隆区农业技术推广中心。

1. 项目现状及编制或修订目的

（1）项目现状

重庆市武隆区因独特地理和气候内素，自古以来都有种红薯、加工红薯粉的传统。武隆苕粉始创于 1593 年，至今已有 400 余年历史，早在乾隆年间，石磨苕粉就有作为御用贡品的记载，解放后更是得到小平同志赞誉，后又获得“中国名菜”、“中国名小吃”、“中国农洽会金质产品奖”、“重庆十大年货”、“重庆市非物质文化遗产代表性项目”，传承至今，石磨武隆苕粉美味与魅力始终如一，现已被列入重庆市非物质文化遗产。目前，武隆红宝石红薯经过不断优化培育，形成高淀粉加工薯“红宝石 1 号”，食用薯“红宝石 2 号”。以武隆苕粉为核心，相关单位建立了完善的“公司+基地（加工大户、经纪人）+农户”风险利益共担共享的产业化经营模式，高度融合一二

三产业，为武隆苕粉的生产加工打下了良好的基础，保障了苕粉行业的可持续发展。

武隆区沧沟乡盛产红苕，红苕主要用于制作手工苕粉，在市场上有很高的知名度。沧沟削皮手工苕粉的独特之处在于红苕必须经过削皮，再经过“三沉三淀”的加工工艺，做出好的手工苕粉。近年来，沧沟乡以红苕、西瓜等特色农产品为基础，深化农业供给侧结构性改革，围绕生态农业、休闲农业发展方向，立足全乡地理条件和产业基础，调整丰富产业结构，大力推动农村经济发展，拓宽增收渠道。

（2）发展优势

相较于其它苕粉而言，沧沟削皮手工苕粉因其独特而又复杂的生产工艺，价格也相对较高，刨了皮的红苕粉可以卖到 18 至 20 块钱一斤，具有较大的利润空间。随着沧沟乡旅游业不断发展，沧沟削皮手工苕粉的知名度越来越高，逐渐成为当地的地标性美食，受到了广大游客朋友的青睐。为了保证此类本土特色产业的发展，相关行政部门需要加大保护力度，将美味与品质传递下去。

（3）存在问题

沧沟削皮手工苕粉作为沧沟乡的特色产品，不仅想在当地良性发展，还想要走出重庆市，打开知名度，变成与重庆火锅一般的家喻户晓、便民实惠的经济好物，这需要在产品质量控制上下功夫，本就是小产品，切莫因质量问题失去市场。

小而散的加工坊，使得苕粉的制作、销售、推广等发展都受到了一定程度上的阻碍，加工技艺主要靠手艺人口耳相传、老师傅带新人或者是家族传承等方式进行传授，水平不一，容易出现好坏极端。在管理上，当地有关部门并未出台相关标准文件进行约束，从而导致苕粉出现了一些市场乱象。苕

粉的现有市场主体，各自独立发展，标准参差不齐，现场加工环境缺少基本规范，传统手工加工工艺生产的产品，与半自动机器化工艺生产的苕粉制品无标准差异，无产品指标的定量差异。

（4）沧沟削皮手工苕粉急需统一的技术规范

沧沟削皮手工苕粉是零添加健康产品，只采用重庆市武隆区独自选育的“武隆红宝石”红薯进行制作，不添加明矾，不添加任何辅料，原材料先经过削皮，再按照“三沉三淀，十六道工序，铁锅烫皮”古法加工工艺精制，确保所产苕粉口味的鲜、糯和筋道。一沉一淀，淀出薯肉之原味；二沉二淀，淀出薯骨之本色，三沉三淀，淀出薯髓之清香，苕粉好不好吃，制作手工苕粉的最后“一沉一淀”起着关键作用，目前苕粉制作工艺传承多以老带新，口耳相传的方式进行，区域苕粉质量也参差不齐，为保障武隆苕粉的产品质量，带动苕粉行业的快速健康发展，保障苕粉生产企业的良性发展，沧沟削皮手工苕粉迫切需要一个统一的加工技术规范。

基于上述背景，本标准旨在通过对《沧沟削皮手工苕粉生产加工技术规范》的制定，更好地实施沧沟削皮手工苕粉的生产，进一步规范苕粉的加工技术，保证沧沟削皮手工苕粉的生产质量，生产出更优质的沧沟削皮手工苕粉。

2.确定标准的主要内容或技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等依据和理由

为了保证制定的《沧沟削皮手工苕粉生产加工技术规范》标准切实、有效的符合沧沟乡实际需求和未来发展，标准编制组主要通过走访行业主管部门、现场调研红薯种植基地和加工厂、召开座谈会、网络信息查询等形式，调研重庆禄协农业发展有限公司、重庆市武隆区渝汇农业开发有限公司等苕粉加工企业，针对产业发展现状、标准实施情况、基地管理情况等，了解沧沟乡内苕粉加工技术现状等。实地调研完成后，还查阅了大量文献资料，了

解国内苕粉产业发展现状和趋势，搜集分析了国内类似标准的制定情况和相关要求，并详细调查苕粉的加工工艺流程、技术要点等。

本标准不涉及参数、公式、性能要求、试验方法。

3. **国内外标准水平对比分析**（包括采用国际标准、参考资料等）。

本文件在编制过程中参考了以下标准：

GB/T 191　包装储运图示标志

GB 2713-2015　食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2762　食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 3095　环境空气质量标准

GB 4806.1　食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求

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 7718　食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881-2013　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 23587　粉条

GB 31637　食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 34267-2017　食用淀粉及淀粉制品生产管理规范

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

4.主要实验、验证结果（调查研究统计数据；主要试验；验证原始记录；分析或综述报告；例行试验报告等）。

本标准不涉及必要的试验验证数据。

5.与有关的现行法律、法规和上级标准的关系

本标准的制定遵守了《中华人民共和国标准化法》、《重庆市地方标准管理办法》《重庆市标准化条例》的要求。本标准隶属于农业行业中的农产

品加工领域。目前，重庆市武隆区沧沟乡在农业上无相关沧沟削皮手工苕粉生产加工技术规范，该规范是对沧沟乡红薯种植管理及生产技术标准体系的重要补充。本标准的制定将全面梳理苕粉加工行业技术研究成果，填补苕粉加工技术领域的空白，为沧沟乡苕粉的加工提供技术支撑，促进苕粉产业发展壮大。