ICS 67.180 20
CCS X 11

重庆市武隆区沧沟手工苕粉协会团体标准

T/CQWLCGSGSF 01—2023

沧沟削皮手工苕粉生产加工技术规范

（征求意见稿）

2023－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

重庆市武隆区沧沟手工苕粉协会　　发布

目　　次

前　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 加工要求 1
4.1 场地要求 1
4.2 设备要求 2
5 生产加工 2
5.1 工艺流程 2
5.2 生产工艺控制要点 2
5.3 分拣计量 3
5.4 包装 3
6 检验规则 3
6.1 检验指标要求 3
6.2 感官指标 3
6.3 污染物限量 3
6.4 理化指标 3
6.5 卫生指标 3
7 标志、标签 3
8 包装、运输和贮存 3
8.1 包装 3
8.2 运输 4
8.3 贮存 4
9 记录 4

前　　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由重庆市武隆区沧沟手工苕粉协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：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、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。

本文件主要起草人：廖江、高飞虎、赵廷奎、郑安宪、谭晓强、李红、朱昌锋。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：本次为首次发布。

沧沟削皮手工苕粉生产加工技术规范

1 范围

本文件规定了沧沟削皮手工苕粉加工的术语和定义、加工要求、生产加工、检验规则、标志、标签，包装、运输和贮存，记录等方面的内容。

本文件适用于重庆市武隆区沧沟手工苕粉协会成员单位的苕粉生产加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沧沟削皮手工苕粉

以重庆市武隆区独自选育的武隆“红宝石”红薯为原料，经选薯、粉碎、过滤、打芡、漏粉、晾干等加工工序而制成的干粉条。

4 加工要求

4.1 场地要求

4.1.1 大气环境应符合 GB 3095 的要求。

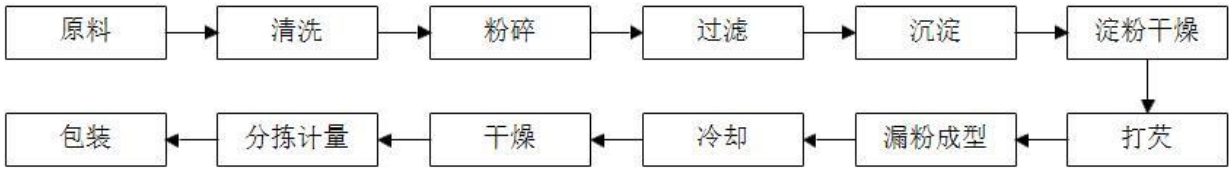
4.1.2　加工用水应符合 GB 5749 的要求。
4.1.3　加工卫生应符合 GB 14881 的要求。

4.2　设备要求

4.2.1　应符合 GB 14881-2013 中 5.2 和 GB/T 34267-2017 中第 8 章的规定。
4.2.2　直接接触苕粉的加工器具应使用不锈钢材料制造。
4.2.3　加工机械应定期消毒、杀菌处理。

5　生产加工

5.1　工艺流程



5.2　生产工艺控制要点

5.2.1　原料

红薯淀粉宜选择武隆“红宝石”红苕进行生产，质量应符合GB 31637的规定。

5.2.2　原料清洗

选择表面光滑，无病虫害的红薯。将红薯放入水中，把泥沙、杂质洗掉，并把红薯两头削掉。

5.2.3　粉碎

洗净后的红薯及时破碎成约2 mm以下的碎块，边粉碎边加入红薯质量约3倍的水，至粉碎成细粉状。

5.2.4　过滤

过滤2次～3次，过滤筛孔径150 um。

5.2.5　沉淀

沉底6 h～8 h,提取淀粉。

5.2.6　淀粉干燥

将取出的淀粉通过晾晒、烘干等方式干燥至水分低于20%。

5.2.7　打芡

将干燥后淀粉根据重量按比例添加水，和匀搅拌，直至糊化。

5.2.8　漏粉成型

根据产品规格要求，选择对应规格的漏瓢，将糊化的淀粉通过漏瓢漏入沸水锅中煮熟定型，煮熟水温为97 ℃～100 ℃，煮熟时间为1 min～2 min，及时出锅。

5.2.9 冷却

煮熟的粉条置于阴凉处自然冷却，或送入冷却区域进行冷淋或送入容器中进行水冷,水温控制为35℃。

5.2.10 粉条干燥

将定型冷却后的粉条进行分离，利用日光、风力自然干燥，水分含量在10 %～15 %之间

5.3 分拣计量

干燥后的产品应立即分拣，剔除杂质，并按包装要求准确称量，入袋待封口。

5.4 包装

5.4.1 苕粉经检验达到食品卫生要求，即可分装在包装袋内，并进行密封、装箱。
5.4.2 直接接触产品的包装物材质应符合 GB 4806.1、GB 4806.7 等食品用包装材料的规定。

6 检验规则

6.1 检验指标要求

6.1.1 外观要求：应洁净、无异物、无异味、无霉变。不得添加香精、色素等食品添加剂。
6.1.2 净含量应符合 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则。

6.2 感官指标

感官指标应符合GB 2713-2015中3.2的规定。

6.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

6.4 理化指标

理化指标应符合GB/T 23587的规定。

6.5 卫生指标

卫生指标应符合GB/T 23587的规定。

7 标志、标签

标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718 的规定。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求,防潮,无污染。

8.2 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

8.3 贮存

产品应在阴凉、干燥、通风条件下贮存。堆垛下应有防潮垫，不应与地面直接接触。不应与易燃、腐蚀、有毒、潮湿物品共同存放，贮存场所应有防鼠、防虫、防尘措施。

9 记录

9.1 应建立记录制度。有效记录原料采购、加工、储存、运输、入库、出库、检验和销售等各个环节，以保证所有的操作符合相应的要求，实现可追溯性。

9.2 记录应至少保留两年。