ICS 67.202
CCS X 11

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

长陔山芋枣加工技术规程

Technical specification for processing of Changgai dried sweet potato

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布 XXXX－XX－XX 实施

发 布

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××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：长陔乡人民政府、歙县陔源集体经济发展有限公司、歙县长陔乡长陔村村民委员会、黄山禾美科技创新发展有限公司。

本文件主要起草人：邢江涛、王才胜、项振宇、江东奇。

长陔山芋枣加工技术规程

1 范围

本文件规定了山芋枣的术语和定义、原材料要求、器具、留种、生产加工工艺、评价管理、检验、安全生产要求、标签及包装、储存和运输等内容

本文件适用于安徽省黄山市歙县长陔乡境内山芋枣的生产加工，其他山芋枣可参考执行。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中重要最大残留限量
GB 4789.1食品安全国家标准食品微生物学检验总则
GB 4789.2食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数
GB 4789.4食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验
GB 4789.10食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15 食品安全国家标准食品微生物学检验霉菌和酵母计数
GB/T 4789.24 食品卫生微生物学检验糖果、糕点、蜜饯检验
GB 5009.3食品安全国家标准食品中水分的测定
GB 5009.12食品安全国家标准食品中铅的测定
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/T 10782蜜伐通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB/T 17664 木炭和木炭试验方法
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 39947 食品包装选择及设计

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

长陔山芋枣 Changgai dried sweet potato

以安徽省黄山市歙县长陔乡境内种植的新鲜红心山芋为原料，经清洗、汽蒸、剥皮、烘烤等传统工艺加工制成的山芋制品。

4 原材料要求

4.1 山芋

4.1.1　以 150g-200g 左右的红心山芋为宜。

4.1.2　山芋呈椭圆形状，圆润饱满，肉厚色好，表面无病变、无腐烂、无虫眼。

4.1.3　符合 GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定。

4.2　加工用水

符合 GB 5749 的要求

5　器具

5.1　烘烤山芋枣以竹编烘箩作为盛具，烘箩底部呈向上凸起的锥形，以便码放山芋枣，使之均匀受热，见图 1。

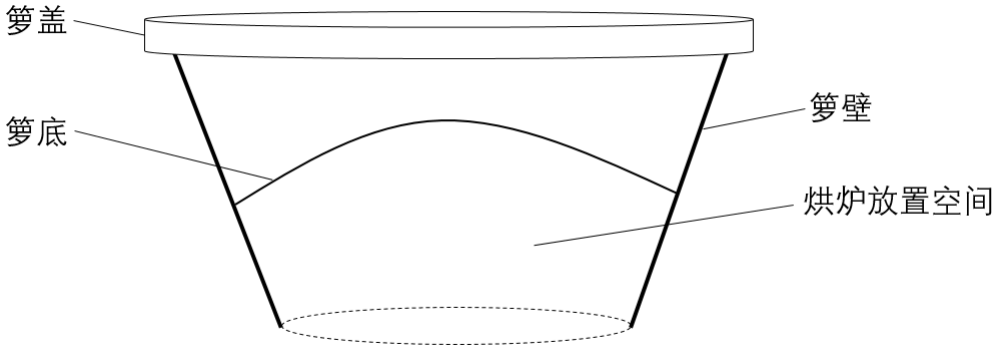

图1　烘箩

5.2　烘炉

烘炉为圆形陶器，内部可放置木炭，烘炉放置于烘箩底部。

5.3　木炭

用于烘烤山芋枣的木炭，应符合GB/T 17664的要求。

6　留种

每年山芋丰收后，挑选重量在 250g 左右、表面光整、品相完好的山芋作为第二年的种子。

7　生产加工工艺

7.1　加工流程

放置（糖化）-清洗-汽蒸-剥皮-烘烤-冷却-包装。

7.2　要求

7.2.1　放置

将挑选好的山芋原料放置在室内阴凉干燥处，静置 30 余天，使之糖化。

7.2.2　清洗

用流动清水对山芋进行反复清洗，洗净山芋表面的泥土和脏污。

7.2.3　汽蒸

将清洗干净的山芋枣整齐摆放在汽蒸容器中，100℃沸水蒸 2 小时左右，使其熟透。

7.2.4　剥皮

将汽蒸过的山芋静置至50℃左右，刮去山芋2-3mm的表皮，注意保持山芋形态完整。

7.2.5　烘烤

将去皮的山芋整齐摆放在烘箩底部，烘烤要求按表1的规定。

表1　长陔山芋枣烘烤要求

烘烤阶段	温度	时间	要求
第一阶段	65-70℃	约5小时	本阶段烘烤结束，在保证山芋不粘黏烘箩的情况下，将其挨个翻面
第二阶段	35-40℃	约25小时	每隔2-3小时将山芋翻面一次
注：可通过在木炭上撒碳灰的方式控制温度。			

7.2.6　冷却

将山芋枣置于清洁干燥环境中，使其自然冷却至室温。

8　评价管理

8.1　成品等级

成品等级分为优等品和合格品。

8.2　感官指标

按表2的规定。

表2　感官指标要求

项目	优等品	合格品	检测方法
外观	呈较为明亮的深橘色	呈较为暗淡的深橘色	将样品放于白色盘中，用目测、鼻嗅、口尝方法检验
形态	形态完整，大小均匀	形态基本完整，大小不均	
滋味和气味	具有山芋枣的自然清香，其它异味	具有山芋枣的自然清香，其它异味	
杂质	无霉变、脏污、杂质	无霉变、脏污、杂质	
口感	软糯香甜	软硬稍有偏离，甜味较淡	

8.3　理化指标

按表3的规定。

表3　理化指标要求

项目	指标	检验方法
水分/（%）　≤	35	GB 5009.3
总糖（以葡萄糖计）/（%）　≤	70	GB/T 10782
铅（以Pb计）/（%）　≤	0.8	GB 5009.12
注：其他污染物限量应符合GB 2762的规定；农业最大残留限量应符合GB 2762及国家有关规定和公告。		

8.4　安全卫生指标

按表4的规定。

表4　安全卫生指标要求

项目	采样方案[a]及限量（若非指定，均以CUF/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数	5	2	1000	10000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
[a]样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB 4789.24 执行					

9 检验

9.1 组批

相同地点、条件和时间生产的产品组成同一检验批次。

9.2 检验方法

每批随机抽取 8 个最小单元，总重量不低于 1kg。样品平均分为两份，一份用于检验，另一份用于留样。

10 安全生产要求

应符合 GB 14881 的规定。

11 标签及包装

11.1 标签

产品标签应符合GB 7718的规定。

11.2 包装

产品包装应符合 GB/T 39947 的规定。

12 贮存

产品应在清洁、干燥、阴凉的仓库中贮存，并注意防虫防鼠。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混合贮存。

存放时间在2月以上，应于-18℃以下冷柜中冷冻储存。

13 运输

产品运输时避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运运输。

14 保质期

在本标准规定条件下，常温存储产品保质期为4个月，冷冻存储产品保质期为12个月，产品标签根据实际情况标注具体保质期。