|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CSTC |   B 23 |

中国热带作物学会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

食用木薯块根预处理及贮藏技术规程

Code of practice for pretreatment and storage of sweet cassava roots

（本草案完成时间：2024-10-25）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国热带作物学会  发布

目次

[前言 Ⅱ](#_Toc181001492)

[1 范围 1](#_Toc181001492)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc181001493)

[3 术语和定义 1](#_Toc181001494)

[4 原料要求 1](#_Toc181001494)

[5 预处理要求 1](#_Toc181001494)

[6 贮藏保鲜 2](#_Toc181001494)

[7 运输 2](#_Toc181001494)

[8 生产档案 2](#_Toc181001494)

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国热带作物学会提出并归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所、海南晨来农业发展有限公司、海南华天福食品有限公司。

本文件主要起草人：姚庆群、林立铭、张振文、王琴飞、余厚美、张金泉、王文杰、陈银华。

食用木薯块根预处理及贮藏技术规程

* 1. 范围

本文件规定了食用木薯块根预处理和贮藏的术语和定义、原料要求、预处理要求、贮藏设备、贮藏保鲜、运输和生产档案。

本文件适用于木薯的预处理和贮藏保鲜。

* 1. 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 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/T 29372-2012食用农产品保鲜贮藏管理规范

GB 2760 食品安全国家标准食品添加剂使用标准

GB/T 42478 农产品生产档案记载规范

NY/T 1520 木薯

* 1. 术语和定义

NY/T 1520 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

减压贮藏 low pressure storage

指贮藏环境压力大于0.01 Mpa，小于0.10 Mpa（1个大气压）的贮藏方式。

间歇减压 intermittent low pressure

指贮藏过程环境压力是间歇性的压力。

* 1. 原料要求

应符合NY/T 1520 的规定。

* 1. 预处理要求
     1. 除杂

将采收的木薯去表面的泥沙、须根和杂物。

* + 1. 清洗

用自来水清洗木薯2 ~ 3 遍，去除薯块表面残留物、泥沙和污渍等杂质。清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

* + 1. 晾干

采用阴干或风干的方式去除木薯表面的水分。

* + 1. 分装

根据需要，采用不同规格的网袋或塑料框分装。分装袋或塑料框应符合 GB 4806.7 的规定。

* + 1. 标签

包装后，根据要求贴上的标签，标签标识应符合 GB/T 191 的规定。

* 1. 贮藏保鲜
     1. 贮藏设施设备

贮藏箱或库应承受一定低压（0.01Mpa）且气密性良好的，包括抽气设备、气压计等，卫生条件符合GB/T 29372-2012第五章5.2.1的要求。

* + 1. 贮藏环境

环境应阴凉、干燥、通风良好，贮藏场所卫生条件应符合GB/T 29372-2012第六章6.3的规定。

* + 1. 贮藏方法

6.3.1减压贮藏

将分装木薯放置于贮藏箱或库内。抽气，应使贮藏箱或库气压维持在0.04 Mpa～0.06 Mpa范围内，密封保存。

6.3.2间歇减压

每隔10 h～12 h应对贮藏箱或库进行换气，恢复至常压30 min后，再进行抽气贮藏。

6.3.3定期检查

要定期检查贮藏箱是漏气，同时观察食用木薯块根的状态，如有发霉、变软、黑点等现象，应及时从贮藏箱或库中移出。

6.3.4定期检查

不同温度条件下，木薯贮藏时间有所差异，常温条件下通过低压方法可贮藏保鲜 20 d。

* 1. 运输

运输时应满足以下条件：

1. 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。
2. 运输过程中应防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。
3. 运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。
   1. 生产档案

生产者应按照GB/T 42478的要求建立生产档案，其中记载内容包括生产者、鲜薯名称、生产场所和规模、生产条件和投入产出、生产资料购置和使用、生产检查和培训、产品信息、贮藏、运输及其他重要信息（质量管理体系、重要活动、溯源管理等）。

生产记录表由生产加工企业自行制定并记录，生产档案按规定至少保存 2 年。

