|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.080 |
| 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 JALNCP |

X 26 |

吉安市绿色农产品促进会团体标准

T/JALNCP XXXX—

井冈山红薯粉丝加工技术规程

Jinggangshan sweet potato vermicelli processing technical regulations

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

吉安市绿色农产品促进会  发布

目次

[前言 II](#_Toc207044693)

[1 范围 1](#_Toc207044694)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc207044695)

[3 术语和定义 1](#_Toc207044696)

[4 原辅料 1](#_Toc207044697)

[5 加工管理 1](#_Toc207044698)

[6 加工流程 2](#_Toc207044699)

[7 包装、贮存与运输 2](#_Toc207044700)

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。

本文件由吉安市绿色农产品促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

井冈山红薯粉丝加工技术规程

* 1. 范围

本文件规定了井冈山红薯粉丝的原辅料、加工管理、加工流程、包装、运输、贮存。

本文件适用于井冈山红薯粉丝的加工。

* 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 2762 食品安全国家标准 食品中有害物质残留限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 19630 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 34267 食用淀粉及淀粉制品生产管理规范

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品

NY/T 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜

T/JALNCP 6901 井冈山红薯粉丝

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

井冈山红薯粉丝 Jinggangshan sweet potato vermicelli

吉安市行政区域范围内加工，符合T/JALNCP 6901要求，并经“井冈山®”商标持有人授权产品。

* 1. 原辅料
		1. 品种

宜优先选用的赣薯2号、赣薯2号、赣渝1号等红薯品种，淀粉含量宜≥20%。

* + 1. 原料质量

鲜薯应符合GB 2762、GB 2763的规定，无腐烂、无霉变、无病虫害，宜为3个月内的新薯；绿色食品应符合NY/T 1049的要求；有机产品应符合GB/T 19630 的要求。

红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定；绿色食品应符合 NY/T 1039的要求，有机产品应符合GB/T 19630 的要求。

* + 1. 辅料

生产用水应符合 GB 5749 要求。

* 1. 加工管理

选址、生产场所、设施设备、环境卫生、质量控制、食品安全管理等应遵守 GB 14881、GB/T 34267 的规定；绿色食品应执行绿色食品生产加工相关规定；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

* 1. 加工流程
		1. 前处理
			1. 清洗

将红薯倒入清洗设备中，加入适量的水，去除红薯表面的泥土、沙石等杂质。清洗时间根据红薯的泥沙含量控制在 5min～10 min。

* + - 1. 粉碎

清洗后的红薯加入红薯重量的 2倍～3 倍的水，粉碎成薯浆。

* + - 1. 过滤

磨好的薯浆通过滤网进行过滤，滤网的孔径宜为80目～100目，过滤掉纤维、渣滓等杂质。

* + - 1. 沉淀

将过滤后薯浆及时放入沉淀池或沉淀罐中进行沉淀。沉淀时间宜为6h～8h。再将上层的清水缓慢排出，然后用清水对沉淀的淀粉进行冲洗，冲洗后再次沉淀 2h～3h。

* + - 1. 干燥

将沉淀好的淀粉进行脱水处理，脱水后的淀粉含水量应控制在 20%～ 30%左右，再采取热风干燥、真空干燥等方式进行干燥，干燥后含水量≤13%。

* + 1. 调浆

将干燥的淀粉进行调浆，应根据淀粉的吸水性和粉丝的粗细等加入适量的水，水量宜为淀粉的1.5 倍～2 倍。调浆温度控制在 30℃～40℃，调浆过程中搅拌10min～15min,使淀粉和水充分混合均匀，形成具有一定浓度和粘度的淀粉糊。

* + 1. 漏粉

将调好的淀粉浆倒入漏瓢中，通过漏瓢底部的小孔挤出，形成细条状的粉丝，落入锅中煮熟。漏粉时要应控制粉丝的粗细和挤出速度，保持均匀一致。煮制时间控制在5min～10min,水温控制在90℃以上，煮制过程中要不断翻动粉丝，确保受热均匀，熟透。

* + 1. 冷却

放入冷水槽中冷却或通过风冷设备快速冷却，使其定型。冷水槽水温要控制在20℃以下。

* + 1. 晾粉

冷却的粉丝放入湿度70%～80%，温度5℃～10℃的环境放置8h～12h进行晾粉。

* + 1. 干燥

热风干燥或烘干，干燥温度控制在40℃～60℃，干燥时间为 8h～2h。

晾晒干燥应选择晴朗、通风的天气，将粉丝均匀地铺在晾晒架上，晾晒 1d～2d,晾晒场所地面与四周应具备防尘条件。

干燥后的粉丝水分含量应≤14%。

* 1. 包装、贮存与运输
		1. 包装

包装应符合NY/T 982的规定；绿色食品应符合NY/T 658的要求；有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

* + 1. 贮存

包装应符合NY/T 982的规定；绿色食品应符合 NY/T 1039 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

* + 1. 运输

包装应符合NY/T 982的规定；绿色食品应符合 NY/T 1039 的要求，有机产品应符合 GB/T 19630 的要求。

