

ICS 67.020
CCS X 11

T/CSTC

中国热带作物学会团体标准

T/CSTC 0017—2024

食用木薯粉生产技术规程

Technical code of practice for the production of edible cassava flour

2024-11-22 发布

2024-12-22 实施

中国热带作物学会 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。

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、海南儋州晨来农业科技有限公司、海南华天福食品有限公司。

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

食用木薯粉生产技术规程

1 范围

本文件规定了食用木薯粉生产（加工）的基本要求、加工工艺、质量要求、标识标签、包装贮运和生产档案等要求。

本文件适用于干法加工食用木薯粉的生产。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB/T 5515 粮油检验 粮食中粗纤维素含量测定 介质过滤法
- 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 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17109 粮食销售包装
- GB/T 22427.4 淀粉斑点测定
- GB/T 22427.5 淀粉细度测定
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范
- GB/T 42478 农产品生产档案记载规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY 861 粮食（含谷物、豆类、薯类）及制品中铅、铬、镉、汞、硒、砷、铜、锌等八种元素限量

NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品

NY/T 1520 木薯

NY/T 4332 木薯粉加工技术规范

3 术语和定义

NY/T 4332界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

4.1 加工条件要求

4.1.1 场所要求

安全卫生管理应符合 GB 14881 的规定。

4.1.2 设备要求

根据加工量选择合适的加工设备，设备至少应包括去皮脱皮、清洗、切分、干燥、粉碎、分筛和包装封口等。

4.2 原料要求

应符合 NY/T 1520 的要求。

4.3 用水要求

加工所用水应符合 GB 5749 的要求。

4.4 卫生要求

生产过程卫生应符合 GB 14881 的要求。

5 加工工艺

5.1 工艺流程

食用木薯粉加工工艺流程见图 1。



图 1 食用木薯粉加工工艺流程图

5.2 操作步骤

5.2.1 选料、去杂

宜选用种植后8~12个月的无变质、无病虫害的新鲜木薯。根据块根大小分级后，去除块根表面明显的杂物、沙土等杂质。

5.2.2 去皮、清洗

宜先采用脱皮机器去除木薯的外皮和内皮，再清洗薯肉至表面干净。

5.2.3 切片（条）

可采用手动或机器切片（条），使薯片厚度 ≤ 0.5 cm或薯条宽 ≤ 0.5 cm。

5.2.4 干燥

可采用热泵干燥或热风干燥方式，干燥温度设置60℃~65℃，烘干8h左右，至将物料含水量控制在13%以内。

5.2.5 粉碎、过筛

将干燥的木薯片（条）用粉碎机粉碎至粉末状，再用0.180mm（80目）筛孔的不锈钢筛或振动筛进行筛分，过筛后按照8.1的要求进行包装。

6 质量要求

6.1 感官要求

食用木薯粉的色泽、滋味、气味、组织形态和杂质等应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	指标
色泽	具有木薯固有的白色或淡黄色
滋味、气味	具有食用木薯粉固有的滋味和气味，无异味
外观形态	均匀的粉末、无结块、无霉变、无蛀虫
杂质	无杂质

6.2 理化指标

食用木薯粉理化指标应符合表2的要求。

表2 食用木薯粉理化指标

指标，单位	数值	检验方法
细度（80目筛通过率），%	≥ 99.0	GB/T 22427.5
水分，%	≤ 13.0	GB 5009.3（第一法）
灰分，g/100g	≤ 3.0	GB 5009.4
粗纤维，g/100g	≤ 3.0	GB/T 5515
斑点，个/cm ²	≤ 6.0	GB/T 22427.4
氢氰酸（以HCN计），mg/kg	≤ 10.0	GB 5009.36（第一法）

注：所有理化指标都以木薯干基或鲜薯脱水率转化计算。

6.3 安全指标

6.3.1 真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

6.3.2 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

6.3.3 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

6.3.4 微生物限量

应符合 NY/T 1039 的规定。

6.3.5 其他限量

铅、锌、铜、镉、砷、铬、硒和汞等部分污染物限量指标应符合 NY 861 的规定。

7 标识标签

7.1 标识

食用木薯粉包装具有明显的标识并符合 GB/T 191 的要求。

7.2 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8 包装贮运

8.1 包装

8.1.1 包装

应符合以下要求：

- 包装要牢固、防潮、整洁、美观，并符合 GB 23350 的规定；
- 内包装物应符合 GB 4806.7 的规定；
- 外包装材料或容器应符合 GB/T 17109 的规定。

8.1.2 净含量

要求见《定量包装商品计量监督管理办法》，检验应按 JJF 1070 的规定执行。

8.2 贮运

8.2.1 贮藏

应符合下列要求：

- 贮存场所（库房）清洁、阴凉、干燥通风、无异味；
- 原料、半成品、成品分开放置，不与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存；
- 做好防潮、防鼠、防虫等措施；
- 贮存技术按照 GB/T 29890 的规定执行。

8.2.2 运输要求

运输过程应满足下列要求：

- 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染；

- 运输时不与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运；
- 运输做好防雨、防潮、防晒等措施；
- 装卸时应轻搬、轻放。

9 生产档案

9.1 木薯粉生产者应按照 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、人员健康和卫生、生产检查和培训、产品信息、贮藏、运输、抽样检测、检测结果报告单以及其他重要信息（质量管理体系、重要活动、溯源管理等）。

9.2 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。

中国热带作物学报

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》。
-

中国热带作物学会