

### 鲜切马铃薯加工技术规程

Technical code of practice for processing fresh-cut potatoes

地方标准信息服务平台

2024-06-28 发布

2024-07-28 实施



## 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。

本文件由内蒙古自治区工业与信息化厅归口。

本文件起草单位：内蒙古农业大学、呼和浩特市绿林源农业科技开发有限公司、牙克石市气象局、内蒙古自治区市场监督管理审评查验中心。

本文件主要起草人：韩育梅、杨杨、王东清、张美莉、包小兰、丁书萍、杨续金、张慧芳、王岩、吴雪敏、高璐瑶。

地方标准信息服务平台



# 鲜切马铃薯加工技术规程

## 1 范围

本文件确立了鲜切马铃薯加工的工艺流程，规定了预处理、切分、消毒、护色、去除表面水分等阶段的操作指示。同时，对原料、加工用水、生产环境与卫生、包装和标识、金属检测、运输和储存、记录等要求进行了规定。

本文件适用于鲜切马铃薯加工。

## 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
- LS/T 3106 马铃薯
- NY/T 1529 鲜切蔬菜加工技术规范
- NY/T 4446 鲜切农产品包装标识技术要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**鲜切马铃薯** fresh-cut potato

以新鲜马铃薯为原料，在清洁环境中预处理、切分、消毒、护色、包装后经冷藏运输而进入冷柜销售的马铃薯产品。

### 3.2

**预处理** pretreatment

加工前原料进行初筛、清洗、去皮、修整、拣选的处理措施。

## 4 原料

应符合LS/T 3106的要求。

## 5 加工用水

水质应符合GB 5749的规定。使用应符合NY/T 1529的要求。

## 6 生产环境和卫生

应符合GB 31652、NY/T 1529 的规定。

## 7 加工工艺流程

应符合图1的规定。

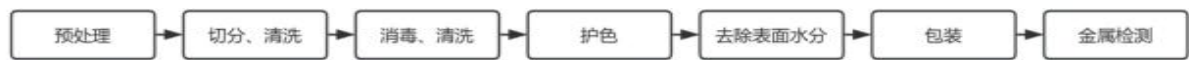


图1 鲜切马铃薯加工工艺流程

## 8 加工过程

### 8.1 预处理

#### 8.1.1 初筛

剔除原料中的杂质、泥沙和不合格薯块。

#### 8.1.2 原料清洗

将马铃薯用流动水清洗去掉表面泥土等污物。

#### 8.1.3 去皮、清洗

采用摩擦去皮机或刷辊去皮机去除马铃薯表皮，去皮后马铃薯用连续式清洗机配合流动水洗清。设备和用具应符合GB 4806.7和GB 4806.9的规定。

#### 8.1.4 修整、拣选

去皮马铃薯送至分拣操作台，由人工除去残留的外皮和芽眼等。

### 8.2 切分、清洗

将预处理后的马铃薯送入切割机，切分成片、条、丁或块，切分后立即用清水冲洗。

### 8.3 消毒、清洗

将马铃薯片（条、丁、块）送入消毒液中浸泡。消毒剂的种类和使用方法应符合GB 2760的规定。消毒后用清水冲洗，尽可能降低消毒液残留。应定时监测末次清洗水的消毒液浓度。

### 8.4 护色

消毒后的马铃薯条（片、丁、块）迅速放入护色液中，护色剂的种类选择和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 8.5 去除表面水分

护色后的马铃薯条（片、丁、块）采用脱水或沥水设备去除表面水分，确保马铃薯条（片、丁、块）表面无可见水珠。

### 9 包装和标识

应符合NY/T 4446的要求。

### 10 金属检测

将包装好的产品用金属检测仪检测，先通过第一台金属检测仪，无警报则翻转180°，连续通过第二台金属检测仪。未出现异常警报则产品金属检测合格。

### 11 运输和储存

应使用冷藏车运输，温度控制在0℃~5℃，确保均匀制冷。运输和储存产品的车辆和容器要经过消毒处理。装卸产品时应减少物理损伤和防止微生物污染。储存和销售环境温度控制在0℃~5℃。

### 12 记录和文件管理

记录资料包括但不限于鲜切马铃薯加工各关键控制点的数据资料，原料及产成品等出入库记录，产成品逐批检验记录等。记录资料应妥善保存以备溯源，保存期至少2年。

地方标准信息服务平台