

### 马铃薯生全粉加工技术规程

Technical code of practice for processing raw potato flour

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、张美莉、包小兰、张国、张熙昀、李建青、俎爱忠、李艺凡、刘聪慧。

地方标准信息服务平台



# 马铃薯生全粉加工技术规程

## 1 范围

本文件确立了马铃薯生全粉的工艺流程，规定了预处理、切分、护色、沥水、干燥、冷却、粉碎等阶段的操作指示。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、运输和贮存、记录等要求进行了规定。

本文件适用于马铃薯生全粉加工。

## 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 17109 粮食销售包装  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
LS/T 3106 马铃薯

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**马铃薯生全粉** raw potato flour

以适宜加工全粉的鲜马铃薯为原料，经过预处理、切分、低温干燥、粉碎、筛分等工艺制成的粉末状制品。

### 3.2

**预处理** pretreatment

加工前对原料进行初筛、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

应符合 GB 5749的规定。

## 6 生产环境和卫生

应符合 GB 14881的要求。

## 7 加工工艺流程

应符合图1的规定。



图1 马铃薯生全粉加工工艺流程

## 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

预处理后的马铃薯送入切割机切片或切条，切片厚度2.0 mm~3.0 mm，切条厚度×宽度8.0 mm~12.0 mm×8.0 mm~12.0 mm，切分后用清水冲洗。

### 8.3 护色

切分后的马铃薯片（条）立即放入由0.2%~0.5%的柠檬酸和0.2%~0.4%的抗坏血酸组成的护色混合溶液中浸泡10 min~20 min。柠檬酸和抗坏血酸的使用应符合GB 2760的规定。护色液每隔4 h~5 h更换一次。

#### 8.4 沥水

护色后通过沥干、甩干或风干等工序，常温下去除马铃薯表面水分。

#### 8.5 干燥

采用热风干燥，温度控制在50℃~65℃，风速控制在0.5 m/s~2.0 m/s。干燥后马铃薯片（条）水分含量低于9%，并快速冷却至50℃以下。

#### 8.6 冷却

将干燥后的马铃薯片（条）快速冷却至50℃以下。

#### 8.7 粉碎、筛分

将冷却后的马铃薯片（条）置于粉碎机中粉碎，根据产品要求选用60目以上振动筛筛分。

### 9 包装和标签

#### 9.1 包装

包装材料容器应符合GB/T 17109的规定。按需求定量包装封口，净含量应符合JJF 1070的规定。

#### 9.2 标签

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 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 贮存与运输

#### 11.1 贮存

产品贮存于清洁、干燥、通风、阴凉、防虫、防鼠的食品仓库中。

#### 11.2 运输

运输中避免受潮、暴晒。

### 12 记录和文件管理

记录资料包括但不限于马铃薯生全粉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。