

### 象州红薯干加工技术规程

Technical regulation for Xiangzhou dry sweet potato processing

地方标准信息服务平台

2017 - 12 - 30 发布

2018 - 01 - 30 实施

---



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由象州县人民政府提出。

本标准起草单位：象州县爱当年食品有限公司、象州县工商行政管理和质量技术监督局、象州县食品药品监督管理局、来宾市产品质量检验所。

本标准主要起草人：余君园、邱家富、刘召银、杨旭、蒙莫姬、吴钊雄、陈静毅。

地方标准信息服务平台



# 象州红薯干加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了象州红薯干的术语和定义、加工场所要求、设备与工器具要求、原辅料要求、操作工艺、贮存。

本标准适用于象州县境内红薯干的加工，广西其他地方可参照执行。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14930.1	食品安全国家标准	洗涤剂
GB 14930.2	食品安全国家标准	消毒剂
LS/T 3104	甘薯(地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯)	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**象州红薯干** Xiangzhou dry sweet potato

在象州县境内，以新鲜红薯为原料，经清洗、分切、糖渍、蒸煮、烘干等工艺加工制成的红薯干制品。

## 4 加工场所要求

应符合GB 14881及相关规定。

## 5 设备与工器具要求

5.1 象州红薯干加工宜选择的设备和工器具及主要用途见表 1。

表1 象州红薯干加工设备和工器具及主要用途

设备和工器具	主要用途
红薯清洗去皮器具	清洗
不锈钢容器、食品级塑料容器	贮存、糖渍
蒸煮箱、蒸煮锅、蒸笼	蒸煮
不锈钢刀具	去皮、切条、切片
烤箱	烘制红薯干
计量称、封口机	称量、包装

5.2 与原辅料直接接触的设备和工器具使用前，宜用水清洗或消毒。清洗或消毒过程中，若使用洗涤剂 and 消毒剂，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的规定，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

## 6 原辅料

### 6.1 红薯

选择表皮光滑细嫩、无虫孔、无腐烂病变、无异味的红薯，应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763、LS/T 3104的规定。

### 6.2 食糖

应符合GB 13104的规定。

### 6.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

## 7 操作工艺

### 7.1 工艺流程

清洗→去皮→分切→糖渍→蒸煮→烘干→成品→冷却→包装。

### 7.2 工艺要求

#### 7.2.1 清洗

采用红薯清洗去皮器具清洗，去除红薯污泥、杂质、外表皮。

#### 7.2.2 去皮

使用不锈钢刀具去除红薯内表皮，并迅速放入水中浸泡。

#### 7.2.3 分切

将去皮后的红薯分切成条状或片状，厚度以1 cm~1.5 cm为宜，宽度以2 cm~3 cm为宜，并迅速放入水中浸泡。

#### 7.2.4 糖渍

将分切成条状（或片状）的红薯置于常温下10%的糖水中浸泡1 h~1.5 h。

#### 7.2.5 蒸煮

将糖渍后的条状（或片状）红薯置于蒸煮容器中单层摆放，并用水蒸气蒸煮13 min~15 min。

#### 7.2.6 烘干

将蒸煮后的条状（或片状）红薯宜置于竹篾上单层摆放，并移置不锈钢架上放置。当烘房室内温度达到80℃时，移入烘房室内烘15 h~18 h。烘干期间，应及时翻动条状（或片状）红薯和调节烘房室内温度，见表2。

表2 条状（或片状）红薯翻面和烘房室内温度调节及烘干时间要求

条状（或片状）红薯翻面	烘房室内温度	烘干时间	要求
第一阶段	80℃	2.5 h~3 h	翻面1次
第二阶段	70℃	4 h~5 h	翻面1次
第三阶段	60℃	4 h~5 h	翻面1次
第四阶段	50℃	4.5 h~5 h	不宜再次翻面

#### 7.2.7 成品

象州红薯干呈条状或片状，质地柔韧适中，呈原品种或其他色泽，味甜，无生淀粉味、无异味、无杂质。

#### 7.2.8 冷却

将红薯干置于清洁环境中自然冷却至室温。

#### 7.2.9 包装

应符合国家有关的规定。

### 8 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，且不得与有毒、有害、有污染的产品或物品混存。

地方标准信息服务平台

中华人民共和国广西地方标准

象州红薯干加工技术规程

DB45/T 1654—2017

广西壮族自治区质量技术监督局统一印刷

版权专有 侵权必究