ICS 67.180.20
B 23

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 382.6—2018
代替 DB61/T 382.6-2006

魔芋标准综合体
第 6 部分：魔芋干

Complex konjac standards—Part6：Konjac dry

2018－11－13 发布　　2018－12－13 实施

陕西省质量技术监督局　　发 布

目　　次

前　言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　要求 1
5　检测方法 2
6　检验规则 3
7　包装 4
8　标志 4
9　运输及贮存 4

前　　言

DB61/T 382《魔芋标准综合体》分为七个部分：

——第1部分：魔芋种芋、种子；

——第2部分：魔芋栽培技术规程；

——第3部分：魔芋施肥技术规程

——第4部分：魔芋病害防治技术规程；

——第5部分：商品魔芋；

——第6部分：魔芋干；

——第7部分：魔芋林下栽培技术规程。

本部分为DB61/T 382的第6部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替DB61/T 382.6—2006《魔芋干片（角、条）》，同DB61/T 382.6—2006相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

——与前一版本相比在名称、术语、定义、文字表述等做了适当调整；

——与前一版本相比在条款内容上做了适当调整；

——与前一版本相比在结构内容上做了适当调整。

本部分由陕西省质量技术监督局提出并归口。

本部分起草单位：岚皋县魔芋产业发展局、岚皋县农业科技服务中心、岚皋县市场监督管理局负责。

本部分主要起草人：刘列平、王晓兵、刘立友、谢利华、韩芙蓉、张安平、成岁明、周益斌、储志、彭兆成。

本部分由岚皋县魔芋产业发展局负责解释。

本部分所替代标准的历次版本发布信息为：

——DB61/T 382—2006。

联系信息如下：

单位：单位：岚皋县市场监督管理局

电话：0915-2519315

地址：岚皋县城关镇肖家坝溢河路17号

邮编：725400

魔芋标准综合体 第6部分：魔芋干

1 范围

本标准规定了魔芋干的加工技术要求、检验规则、检测方法、标识、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以生鲜魔芋经烘干脱水制成片、角、条状的生产加工、经营等活动。

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 5009.3 食品安全标准食品中水分的测定

GB/T 18104 魔芋精粉

DB61/T 382.5 魔芋标准综合体 第5部分：商品魔芋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

不完善魔芋干 defective konjak dry plate product

有虫蛀、霉变、黑心、病害、冻伤、焦糊等缺陷的魔芋干。

3.2

杂质 impurity

除魔芋干以外的其它物质。

3.3

精干率 rate of excellent chips

符合魔芋粉加工要求的魔芋干百分率。

4 要求

4.1 原料

原料（鲜魔芋）应符合DB61/T 382.5的规定。

4.2 魔芋干质量要求

4.2.1 感官

4.2.1.1　色泽：白色或微灰色。

4.2.1.2　气味：魔芋特有的鱼腥味。

4.2.2　理化指标

应符合表1的规定。

表1　魔芋干理化指标

等级	精干率 %	水分 %	杂质 %	二氧化硫 （以 SO_2 计） g/kg	不完善魔芋干占比率		色泽	气味
					总量 %	霉变干总量 %		
一级	≥80	≤13	≤1.5	≤1.8	≤5	≤1	白色	正常
二级	≥60	≤13			≤10	≤3	淡黄色	正常
三级	≥50	≤14			≤15	≤5	灰褐色	正常

4.3　保质期

常温下6个月。

5　检测方法

5.1　原料

应符合DB61/T 382.5中规定的检验方法。

5.2　感官

色泽和气味用目测、嗅闻的方法检验。

5.3　精干率

魔芋干色泽、厚薄、密实度用目测和尺量的方法检验。

在足见光亮的选台中挑选出5.2条筛网上不符合品魔芋干并称重，魔芋干精干率按公式(1)计算。

$$X = W_0 / W_1 \times 100\% \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

X ——精干率，%；

W_0 ——不符合品重量，kg；

W_1 ——样品重量，10kg。

5.4　水分

按CB 5009.3标准规定方法执行。

5.5　杂质

称10kg样于回孔筛（3.0mm）经过，并放置足见光亮的选台中，将有机和无机杂质选出，连同筛下物一起称重，杂质含量按公式(2)计算。

$$X = W_0 / W_1 \times 100\% \quad \text{.....} \quad (2)$$

式中：

X——杂质含量，%；

W_0——杂质重量，kg；

W_1——样品重量，10kg。

5.6 二氧化硫

按GB/T 18104魔芋精粉标准规定执行。

5.7 不完善魔芋干

在足见光亮的选台中挑选出5.1.4条筛网上不完善魔芋干并称重，不完善魔芋干比例按公式(3)计算。

$$Y = W_2 / W_1 \times 100\% \quad \text{.....} \quad (3)$$

式中：

Y——不完善魔芋干含量，%；

W_2——不完善魔芋干重量，kg；

W_1——样品重量，10kg。

5.8 霉变干

在足见光亮的选台中挑选出5.1.4条筛网上的霉变干并称重，霉变干比例按公式(4)计算。

$$Z = G_2 / G_1 \times 100\% \quad \text{.....} \quad (4)$$

式中：

Z——霉变魔芋干含量，%；

G_2——霉变魔芋干重量，kg；

G_1——样品重量，10kg。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料同一班次生产的产品为一组批。

6.2 抽样

每个小时在出料口取样一次2kg，混合后称取10kg。将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 检验类别及项目

6.3.1 出场检验

每批魔芋干出厂前，逐批检验，检验项目为本标准中的感官项目，检验合格后方可出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准第4章的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

a) 每年首批出厂之前；
b) 烘炕方法或检验项目有较大变化时；
c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

6.4.1 出场检验或型式检验全部符合本标准，即判为合格品。
6.4.2 出厂检验和型式检验指标有任意一项不符合本标准规定的，则判为不合格品。

7 包装

7.1 产品采用塑料编织袋包装，包装袋材料应符合食品包装要求。
7.2 包装规格分为10kg/袋和25kg/袋或按合同要求包装。

8 标志

标签上应标注产品名称、等级、净含量、生产企业名称、地址、生产日期、保质期、产品标准代号、地理标志及专用标志使用批号等。

9 运输及贮存

9.1 运输应采用专车装运，不得与有毒、有害、有污染的货物混装。
9.2 装运过程中，应轻搬轻放，避免日晒雨淋。
9.3 产品应贮存在干燥、通风的库房中。