

**中华人民共和国农业行业标准**

NY/T 708—2003

---

**甘 薯 干**

**Dried sweet potato**

2003-12-01 发布

2004-03-01 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：福建省农业厅乡镇企业产品质量监督检验所、福建省连城红心地瓜干(集团)有限公司、连城县农业局。

本标准主要起草人：邹以强、张仁雨、江仁福、童章平、罗克昌、吴振新、张文林。

# 甘 薯 干

## 1 范围

本标准规定甘薯干的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。  
本标准适用于以甘薯为原料加工而成的蜜饯型甘薯干。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准。然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 2761 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 允许量标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
- GB/T 5009.10 食品中粗纤维的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 10111 利用随机数骰子进行随机抽样方法
- GB/T 11860 蜜饯食品理化检验方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家技术监督局令《定量包装商品计量监督规定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**苦丝 bitter silk**

甘薯被病虫等危害或缺硼所致的褐色或暗褐色的条状斑。

3.2

**斑点 spot**

甘薯芽眼、根点等留下的痕迹。

3.3

**糖霜面 sugar forst**

甘薯干加工为成品保存一段时间后,部分糖在其表面晶析产生的白色粉状物。

4 要求

4.1 感官要求

感官应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	等 级		
	一 级	二 级	三 级
形 态	呈片、块、条、棱及原薯状等,厚薄大小均匀。	呈片、块、条、棱及原薯状等,厚薄大小比较均匀。	呈片、块、条、棱及原薯状等,厚薄大小不均匀。
色 泽	呈原品种固有色泽,保质期内可有糖霜面。	色泽微暗,保质期内可有糖霜面。	色泽偏暗,保质期内可有糖霜面。
口 味	具有甘薯干的自然风味,适口性好,无异味。	具有甘薯干的自然风味,适口性较好,无异味。	甘薯干的自然风味不明显,适口性一般,无异味。
质 地	质地柔软,韧性好。无苦丝及斑点,无霉变。	质地较软,韧性较好。无明显苦丝及斑点,无霉变。	质地较软,韧性一般。有少量苦丝及斑点,无霉变。
杂 质	无		

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

%

项 目	指 标
水 分	13~22
总 糖	30~70
粗纤维	≤3

4.3 卫生指标

卫生指标应符合表 3 要求。

表 3 卫生指标

单位为毫克每千克

项 目	指 标
砷(以 As 计)	≤0.5
铅(以 Pb 计)	≤1.0
硫(以 S 计)	≤500
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub>	≤0.005
山梨酸钾	≤500
苯甲酸钠	≤500

注:其他食品添加剂指标按 GB 2760 的规定执行。农药残留量指标按国家有关规定执行。

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 4 规定。

表 4 微生物指标

项 目	指 标
细菌总数/(cfu/g)	≤750
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤30
霉菌/(cfu/g)	≤50
致病菌(系指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出

#### 4.5 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督规定》。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

将样品置于自然光下的检验盘上,用眼看、鼻嗅、品尝、手感等方法进行感官要求的检验。

#### 5.2 理化指标检验

##### 5.2.1 水分的测定

按 GB/T 5009.3 的规定执行。

##### 5.2.2 总糖的测定

按 GB/T 11860 的规定执行。

##### 5.2.3 粗纤维的测定

按 GB/T 5009.10 的规定。

#### 5.3 卫生指标检验

##### 5.3.1 砷的测定

按 GB/T 5009.11 的规定执行。

##### 5.3.2 铅的测定

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

##### 5.3.3 二氧化硫的测定

按 GB/T 5009.34 的规定执行。

##### 5.3.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定

按 GB 2761 和 GB/T 5009.22 的规定执行。

##### 5.3.5 山梨酸钾、苯甲酸钠的测定

按 GB/T 5009.29 的规定执行。

#### 5.4 微生物指标检验

##### 5.4.1 菌落总数的测定

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

##### 5.4.2 大肠菌群的测定

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

##### 5.4.3 霉菌的测定

按 GB/T 4789.15 的规定执行。

##### 5.4.4 致病菌的测定

分别按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 和 GB/T 4789.11 的规定执行。

## 5.5 净含量测定

按 JJF 1070 的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一原料、同时生产、同一加工方式的产品为一组批。

### 6.2 抽样

抽样方法按 GB/T 10111 的规定执行。抽取样品的数量不应低于 1 kg。

### 6.3 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核,即对本标准规定的全部要求(指标)进行检验。有下列情况之一者应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 原料和工艺有较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次检验型式检验有差异较大时;
- e) 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验要求。

### 6.4 出厂检验

每批次产品出厂前,生产单位都应进行出厂检验,检验内容包括感官要求、理化指标、微生物指标、标签、标志、包装的要求。卫生指标由交易双方根据合同选测,检验合格方可出厂。

### 6.5 判定规则

6.5.1 按标准进行检验,全部项目均符合要求的,判该批次产品合格。

6.5.2 每批受检样品抽验时,对感官要求的异味、霉变和杂质规定为缺陷。对感官有缺陷的样品作记录,不合格百分率按有缺陷的果重计算。每批受检样品的平均不合格率应符合容许度要求。

6.5.3 对微生物指标中有一项达不到本标准要求,判该批次产品不合格,且不复检。

6.5.4 对理化指标、卫生指标达不到本标准要求的,可以加倍抽样复验,复验后指标仍达不到要求的,则判该批次产品不合格。

6.5.5 标签、包装不符合要求规定的产品,则判该批次产品为不合格。

#### 6.5.6 容许度

按质量计,在任一批产品中,一级、二级的产品有以下允许度:

- a) 一级,允许不超过 5% 的产品不符合该级的要求,但要符合二级。
- b) 二级,允许不超过 10% 的产品不符合该级的要求。

## 7 标志、标签

### 7.1 标志

产品运输包装上应有标志,标志的内容包括标签上标注的主要内容,还应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 标签

产品销售包装上应有食品标签,标签应符合 GB 7718 的规定。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装

包装分为外包装和内包装。外包装用纸箱,要求封装严密、捆扎牢固、坚实耐压、外形整洁、美观,应在明显位置标明产品名称、规格、数量、执行标准号、批号、生产厂名或经销单位名称、厂址、防雨、防晒标志。内包装袋应符合 GB 9687 的规定要求。

## 8.2 运输

8.2.1 运输工具要清洁、干燥,不应与有毒、异味物品混运。

8.2.2 运输时要随带帆布等遮盖物品,防潮、防雨、防曝晒。

## 8.3 贮存

8.3.1 仓库应干燥、通风、防潮、防蝇、防鼠、防污染。夏季库温不超过 27℃,相对湿度不超过 75%。

8.3.2 成品堆放不应与地面及墙体直接接触。地面应用垫板架空,高 20 cm 以上,与墙壁间隔不少于 20 cm 堆放,高度以包装物受压不变形为宜。

---