

发酵业用甘薯片

GB 8609—88

Sweet potato flakes
for fermentation industry

本标准适用于发酵业用甘薯片。

1 技术条件

1.1 发酵业用甘薯片以淀粉价分级，等级指标及其他质量指标见下表。

淀粉价（以13%水分计），%		杂 质	水 分	不完善甘薯片	色泽、气味
等 级	最低指标	%	%	%	
1	68.0	<1.5	<13.0	<15.0	正常
2	65.0				
3	62.0				

1.2 在直径3.0mm筛上的好碎片，按完整甘薯片计算。

1.3 甘薯片表面生霉较轻可以擦掉，内部仍为白色的风霉片为完好甘薯片。

1.4 动植物检疫项目，按国家有关规定执行。

1.5 卫生标准按国家标准GB 2715—81《粮食卫生标准》，GB 2761—81《食品中黄曲霉毒素B₁允许量标准》，GB 2762—81《食品中汞允许量标准》，GB 4790—84《粮食中二溴乙烷残留量卫生标准及检验方法》，GB 4809—84《食品中氟允许量标准》，GB 5127—85《食品中敌敌畏、乐果、马拉硫磷、对硫磷允许残留量标准》执行。

2 名词解释

2.1 淀粉价：甘薯片淀粉含量与百分之九十可溶性糖之和。即甘薯片的淀粉价 = 淀粉% + 可溶性糖% × 0.9。

2.2 杂质：包括通过直径3.0mm圆孔筛的物质，无使用价值的甘薯片，以及其他有机、无机物质。

2.3 不完善甘薯片包括下列尚有使用价值的甘薯片

2.3.1 虫蚀片：被虫蚀的甘薯片。

2.3.2 霉变片：表面生霉或因热伤使内部糖化、变黄、片心可见褐色、黑色部分超过五分之一，仍有使用价值的甘薯片。

2.3.3 病害片：因黑斑病等病害造成伤害的甘薯片。

2.3.4 冻片：鲜薯或湿甘薯片在低温下被冻伤后晒成的甘薯片。

2.3.5 色泽、气味：一批甘薯片的综合色泽和气味。

3 检验方法

3.1 扦样、分样

按照GB 5491—85《粮食、油料检验 扦样、分样法》执行。

3.2 杂质测定

按照GB 5494—85《粮食、油料检验 杂质、不完善粒检验法》执行。

3.3 不完善甘薯片测定

按照GB 5500—85《粮食、油料检验 甘薯片纯质率检验法》执行。

3.4 水分测定

按照GB 5497—85《粮食、油料检验 水分测定法》执行。

3.5 色泽、气味鉴定

按照GB 5492—85《粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法》执行。

3.6 淀粉价测定

按照GB 5514—85《粮食、油料检验 淀粉测定法》执行。

不对样品进行洗糖，所得结果全部折算为淀粉，即为淀粉价。

4 包装、运输和储存

甘薯片的包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分等储存的要求，严防污染。

附加说明：

本标准由商业部粮食储运局提出并归口。

本标准由北京市粮油食品检验所负责起草。

本标准主要起草人李志高、王东、谢增华。