

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 494—2002

魔 芋 粉

Konjac flour

2002-01-04 发布

2002-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的表 2 的部分指标强制。

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：西南农业大学、农业部食品质量监督检验测试中心（成都）、四川省产品质量监督检验所、成都市圣特蒙魔芋微粉有限责任公司、四川省安县都乐魔芋制品厂。

本标准起草人：刘佩璞、张盛林、朱国华、陈燕、欧阳华学、韩梅、王中风、熊伟、鼓洪颐。

本标准为首次发布。

引 言

自 20 世纪 80 年代中期我国魔芋产业形成以来,魔芋粉产量逐年增加,约 60%的产品销往欧美、日本、东南亚等国家和地区。虽然我国已先后发布了魔芋精粉的地方标准和国家标准,但由于魔芋粉的发展已由过去单一的魔芋精粉发展到普通魔芋微粉、纯化魔芋精粉、纯化魔芋微粉等多种品种,尤其是纯化魔芋精粉和纯化魔芋微粉有逐年增加的趋势。为了比较全面地统一现有魔芋粉品种的产品质量标准,特制定本标准。

目前国际上尚无统一的魔芋粉标准,本标准的主要技术内容和质量指标制定过程中,参考了许多国内外相关技术资料,并大量对各类魔芋粉取样检测,其质量指标的规定体现了我国现有水平,且多数产品能与国际接轨。

魔 芋 粉

1 范围

本标准规定了魔芋粉(又称魔芋胶)的产品定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签及包装、运输、贮存。

本标准适用于食用及医药用原料的魔芋粉产品。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.4 食品中灰分的测定方法
- GB/T 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.34 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 5508 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法
- GB 7718 食品标签通用标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

普通魔芋精粉 common konjac fine flour

用魔芋片(条、角)经物理干法或鲜魔芋经食用酒精湿法加工初步去掉淀粉等杂质制得的粒度在0.125 mm~0.335 mm的颗粒占90%以上的魔芋粉。

3.2

普通魔芋微粉 common konjac particulate flour

用魔芋片(条、角)经物理干法或鲜魔芋经食用酒精湿法加工初步去掉淀粉等杂质制得的粒度 ≤ 0.125 mm的颗粒占90%以上的魔芋粉。

3.3

纯化魔芋精粉 Purified konjac fine flour

用鲜魔芋经食用酒精湿法加工或用魔芋精粉经食用酒精提纯到葡甘聚糖含量在85%以上,粒度在0.125 mm~0.335 mm的颗粒占90%以上的魔芋粉。

3.4

纯化魔芋微粉 Purified konjac particulate flour

用鲜魔芋经食用酒精湿法加工或用魔芋精粉经食用酒精提纯到葡甘聚糖含量在85%以上,粒度 ≤ 0.125 mm的颗粒占90%以上的魔芋粉。