

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 494—2010
代替 NY/T 494—2002

魔芋粉

Konjac flour

2010-05-20 发布

2010-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准代替 NY/T 494—2002《魔芋粉》。

本标准与 NY/T 494—2002 相比主要变化如下：

——规定了产品的代号、标记。

——调整了原来普通魔芋粉特级、一级、二级和纯化魔芋粉特级、一级的部分指标。在品种上增加了普通魔芋粉三级、四级和纯化魔芋粉二级、三级，并规定了相应的感官要求及理化指标要求；增加了根据应用领域不同而分别采用黏度(N)和葡甘聚糖(P)为强制性指标项目的标记。

——在理化指标中增加了 pH 的测定。

——调整了魔芋粉保存条件与保质期。

本标准附录 A 是规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：西南大学、四川省产品质量监督检验检疫院、成都新星成明生物科技有限公司、湖北省十堰花仙子魔芋制品有限公司、成都市圣特蒙魔芋微粉有限责任公司、绵阳都乐魔芋制品有限责任公司、宜昌一致魔芋生物科技有限公司。

本标准主要起草人：张盛林、陈燕、文永勤、黄明发、刘海利、牛义、王启军、彭小明、吴杰、熊伟、彭洪颐、吴平。

本标准所代替标准的历次版本发布情况：

——NY/T 494—2002。

魔 芋 粉

1 范围

本标准规定了魔芋粉(又称魔芋胶)的术语和定义、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。

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

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5508 粮食、油料检验 粉类含砂量测定法

GB 7718 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

普通魔芋粉 common konjac flour

用魔芋干(包括片、条、角)经物理干法以及鲜魔芋采用粉碎后快速脱水或经食用酒精湿法加工初步去掉淀粉等杂质制得的粒度 ≤ 0.425 mm(40目)的颗粒占90%以上的魔芋粉。

3.2

普通魔芋精粉 common konjac fine flour

用魔芋干(包括片、条、角)经物理干法以及鲜魔芋采用粉碎后快速脱水或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~ 0.425 mm(120目~40目)的颗粒占90%以上的魔芋粉。

3.3

普通魔芋微粉 common konjac particulate flour

用魔芋干(包括片、条、角)经物理干法以及鲜魔芋采用粉碎后快速脱水或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(120目)的颗粒占90%以上的魔芋粉。

3.4

纯化魔芋粉 purified konjac 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70%以上,粒度 ≤ 0.425 mm(40目)的颗粒占90%以上的魔芋粉。

3.5

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70%以上,粒度在 0.125 mm~ 0.425 mm(120目~40目)的颗粒占90%以上的魔芋粉。