

HNNY

湖南省农业技术规程

HNNY511-2026

香芋产地初加工技术规程

Code of practice for origin processing of taro

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

湖南省农业农村厅发布

目 次

前言1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

4 原辅料要求 2

5 生产环境条件 3

6 加工 3

7 记录及保存 5

前 言

本文件按《湖南省农业技术规程制定与发布管理规范》相关规定起草。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会提出并技术归口。

本文件起草单位：长沙理工大学、湖南彭记坊农业科技发展有限公司、湖南生物机电职业技术学院、永州市农业科学研究所。

本文件起草人：王建辉、侯小艺、刘妙、邓娜、李亚凤、宁浩羽、彭强建、邹甜、孙洪波。

香芋产地初加工技术规程

1 范围

本文件规定了香芋产地加工的原辅料要求、生产环境条件、加工、记录及保存。

本文件适用于湖南“供粤港澳蔬菜”香芋的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 香芋产地初加工 origin processing of taro

指在香芋主产区内，以新鲜香芋为原料，经分选、清洗、去皮、整理、切分、油炸、封装、速冻等工序加工制成的香芋制品。

4 原辅料要求

4.1 鲜香芋

原料香芋应选新鲜、无腐烂、无病虫害、无机械损伤。污染物限量、农药最大残留限量应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.4 其他辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5 生产环境条件

应符合GB 14881和GB 31646的规定。

6 加工

6.1 加工流程

6.1.1 油炸

应符合图1要求。

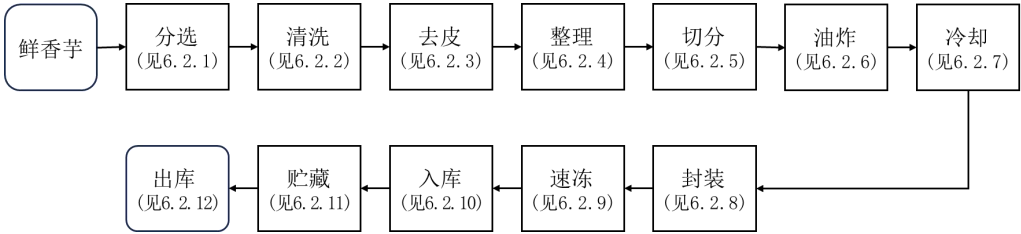


图 1 香芋产地油炸初加工技术流程

6.1.2 非油炸

应符合图2要求。

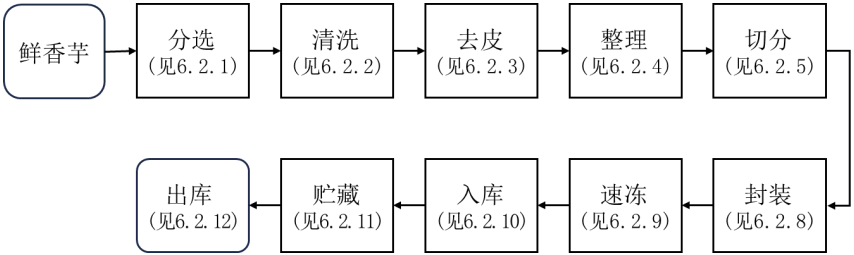


图 2 香芋产地非油炸初加工技术流程

6.2 加工工艺

6.2.1 分选

去除腐烂变质、有病虫害、个体不完整的鲜香芋。

6.2.2 清洗

将分选后的香芋用毛滚机400 r/min清洗5 min ~ 7 min对鲜香芋进行表面清洗，去除泥沙、杂质等，用水应符合GB 5749的规定。

6.2.3 去皮

将清洗后的香芋置于脱皮机中60 r/min清洗3 min ~ 5 min，也可采用人工削皮，确保去皮均匀、无残留。

6.2.4 整理

去皮后的香芋进行二次清洗，洗净香芋表面杂质，清洗用水应符合GB 5749的规定。通过沥干、风干、甩干等工序去除表面水。

6.2.5 切分

将整理后的香芋切分成块状（规格为2.0 cm×2.5 cm×2.0 cm，或与此相当的菱形块）。如有特殊需求，也可定制其他切分规格（如切片、切丁、切条等），具体尺寸由供需双方协商确定。宜采用薄形、刀刃锋利的食用级不锈钢刀具，切分使用的刀具应定时消毒杀菌。切分后的香芋，根据产品需求选择油炸加工或非油炸加工。

6.2.6 油炸

将切分后的香芋（以块状/菱形块为基准规格）在 $(128 \pm 2)^\circ\text{C}$ 的食用植物油中油炸3 s~5 s。其他规格的油炸参数应根据产品实际状态和客户需求另行确定。

6.2.7 冷却

油炸后的香芋，经风冷后进入0 °C~10 °C冷却库，使产品中心温度降低至26 °C以下，确保产品表面无油渍。

6.2.8 封装

将冷却后的香芋（油炸后）或切分后的香芋（非油炸）封装到食品级包装材料中进行真空包装，封口严密，无漏气。包装材料应符合GB 4806.7的规定。

6.2.9 速冻

将封装后的香芋迅速送入速冻设备，在-35 °C以下条件下速冻。

6.2.10 入库

速冻后的产品应及时转入-18℃及以下的冷冻库贮存。入库时应对产品进行逐批检查，确认包装完好、无破损、无漏气，并记录入库时间、批次号、数量及库温等信息。入库产品应按品种、规格、生产日期分区码放，标识清晰。

6.2.11 贮藏

冷冻库温度应保持在-18℃及以下，库温波动幅度不超过±2℃。库内应配备自动温度记录装置，每日至少巡查记录2次库温。产品码放应离墙、离地（不少于10 cm），堆码高度不应影响冷风循环，垛与垛之间应留有足够间距。贮存过程中应定期检查产品状态，发现包装破损或产品异常应及时隔离处理。

6.2.12 出库

出库时应对产品名称、规格、数量、生产日期、批次号进行核对，记录出库时间、去向及运输温度要求。出库装车前应确认运输工具清洁卫生，运输温度应符合GB 31605的要求。

7 记录及保存

应建立加工档案，其内容包括但不限于香芋原料验收、加工关键控制点的数据记录，见附录A。记录资料应至少保存2年。
