

ICS 67.220.20  
X 11



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 18104—2000

---

## 魔芋精粉

Konjak refined powder

2000-05-19 发布

2000-08-01 实施

---

国家质量技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
魔 芋 精 粉

GB/T 18104—2000

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

<http://www.bzcs.com>

电话:63787337、63787447

2000年9月第一版 2004年11月电子版制作

\*

书号:155066·1-16948

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

80年代以来我国的魔芋产业得到了巨大的发展,魔芋精粉产量逐年递增,魔芋精粉已出口美国、日本、东南亚等国家和地区,但至今没有相关的国家标准。为了比较全面地统一规定魔芋精粉的理化指标和检测方法,合理组织魔芋精粉生产,科学评价魔芋精粉,改善魔芋精粉质量,提高经济效益,健康地发展我国魔芋精粉产业,提高科学技术水平,特制定本标准。

国外尚无此项标准,仅有与本标准相关的技术要求资料,如日本技术资料要求,主要项目以魔芋精粉粘度高低作为判断魔芋精粉质量优劣的指标。本标准以魔芋葡甘露聚糖含量和粘度两个指标作为判断魔芋精粉质量的主要指标。本标准项目检测比较先进、完整而具体,操作性较强。

本标准附录 A 是标准的附录。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准由西北农林科技大学负责起草,陕西技术监督局、陕西卫生防疫站、陕西岚皋县魔芋食品厂、四川万县市外贸粮油食品厂参加起草。

本标准主要起草人:吴万兴、沈纶、王照利、邓义娟、冉立新、张忠良、鲁周民、于瑛辉。

# 中华人民共和国国家标准

## 魔芋精粉

GB/T 18104—2000

Konjak refined powder

### 1 范围

本标准规定了魔芋精粉的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于魔芋精粉的生产、检验与验收。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 5009.4—1985 食品中灰分的测定方法
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的测定方法
- GB/T 5009.34—1996 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB 5491—1985 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5497—1985 粮食、油料检验 水分测定法
- GB 7718—1994 食品标签通用标准

### 3 技术要求

3.1 感官要求:见表 1。

表 1 感官指标

项目	特级	一级	二级	三级
外观 (白色颗粒占总重的比例) $\geq$	95%	90%	85%	75%
颗粒度,mm	0.125~0.250	0.125~0.250	0.096~0.420	0.096~0.420
气味	正常			

3.2 理化指标:见表 2。

表 2 理化指标

项目	特级	一级	二级	三级
葡甘露聚糖含量, % $\geq$	70.0	65.0	60.0	50.0
粘度, mPa·s $\geq$	22 000.0	18 000.0	14 000.0	6 000.0
水分含量, % $\leq$	12.0	12.0	13.0	13.0
灰分, % $\leq$	5.0	5.5	6.0	6.5

国家质量技术监督局 2000-05-19 批准

2000-08-01 实施