



412975S-2017



商水县鑫海食品厂企业标准

Q/SXS 0001S-2017

魔芋制品

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

商水县鑫海食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由商水县鑫海食品厂提出并起草。

本标准起草人：邓铁良。

H N
Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋精粉、玉米淀粉、天然胡萝卜素、生活饮用水为原料，添加或不添加二氧化钛、氢氧化钙、柠檬酸，经配料、糊化、搅拌、定型，蒸制、分切、包装而成的非即食食品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.4 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.5 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性 状	形状完整、均匀一致，富有弹性。	从样品中取出100 g，倒入白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的香气、滋味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 80	GB 5009.3
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^a (以Pb计)，mg /kg	≤ 0.4	GB 5009.12
二氧化钛，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246

注：a该项指标严于国家安全标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定。真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药最大残留限量应符合GB 2763的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

魔芋制品是以魔芋精粉、玉米淀粉、天然胡萝卜素、生活饮用水为原料，添加或不添加二氧化钛、氢氧化钙、柠檬酸，经配料、糊化、搅拌、定型，蒸制、分切、包装而成的非即食食品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国家安全标准 GB 2762 的规定。

商水县鑫海食品厂

2017 年 11 月 06 日