



412747S-2021



封丘县宋源魔芋食品有限公司企业标准

Q/FSM 0001S-2021

魔芋凝胶制品

2021-11-16 发布

2021-11-16 实施

封丘县宋源魔芋食品有限公司 发布

前 言

本标准由封丘县宋源魔芋食品有限公司提出。

本标准起草单位：封丘县宋源魔芋食品有限公司。

本标准主要起草人：吴永南。

H N
Q B

魔芋凝胶制品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，加入生活饮用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉，添加或不添二氧化钛、天然胡萝卜素，经搅拌成型，静置，加热，加氢氧化钙（加工助剂）水溶液(氢氧化钙经加水溶解成水溶液)凝固、定型，柠檬酸水溶液(柠檬酸经加水溶解成柠檬酸水溶液)漂洗，除酸或不除酸、脱水或不脱水、加热或不加热、添加或不添加【食用盐、白砂糖、味精、辣椒红油（辣椒粉、孜然粉、花椒粉添加食用大豆油熬制）、呈味核苷酸二钠】调味、搅拌或不搅拌、浸泡或不浸泡、包装，杀菌或不杀菌制成的即食或非即食魔芋凝胶制品。

按照原辅料和工艺的不同，分为：非即食魔芋凝胶制品和即食调味魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.11 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出 50g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水
色 泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	漱口，品其滋味
-----	-----------	---------

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
固形物，% ≥	40.0	GB/T 10786
食用盐 ^a （以 NaCl 计），% ≤	10.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
二氧化钛，g/kg ≤	2.5	GB 5009.246
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
注 2：a 仅适用于添加食用盐的产品的检测。		

2.4 微生物限量

即食调味魔芋凝胶制品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数， CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群， CFU/g	5	2	20	100	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，加入生活饮用水、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉，添加或不添二氧化钛、天然胡萝卜素，经搅拌成型，静置，加热，加氢氧化钙（加工助剂）水溶液(氢氧化钙经加水溶解成水溶液)凝固、定型，柠檬酸水溶液(柠檬酸经加水溶解成柠檬酸水溶液)漂洗，除酸或不除酸、脱水或不脱水、加热或不加热、添加或不添加【食用盐、白砂糖、味精、辣椒红油（辣椒粉、孜然粉、花椒粉添加食用大豆油熬制）、呈味核苷酸二钠】调味、搅拌或不搅拌、浸泡或不浸泡、包装，杀菌或不杀菌制成的即食或非即食魔芋凝胶制品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

封丘县宋源魔芋食品有限公司