410238S-2021

开封市旺亨食品有限公司企业标准

Q/KWS 0002S-2021

魔芋淀粉制品

2021-01-29 发布　　2021-01-29 实施

开封市旺亨食品有限公司 发布

前　言

本标准由开封市旺亨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘毕魁。

本标准自实施日起替代Q/KWS 0002S-2018。

H N
Q B

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）为原料，加入魔芋精粉、生活饮用水，辅以氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙、葡萄糖酸-δ-内酯、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒粉、泡椒、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的多种，经粉碎）、陈皮（经粉碎）、谷氨酸钠或味精、5’-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、酵母抽提物、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或几种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为非即食魔芋淀粉制品、即食调味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 小麦淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.10 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.14 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.15 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.16 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.18 泡椒应符合 GB 2714 的规定。

2.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定

2.1.23 香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.25 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.28 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.32 食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.33 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.34 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.36 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.37 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 1 袋，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色　　泽	白色、淡红色至红色、微黄色至黄色	
气、滋味	具有魔芋特有的气、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
*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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

即食产品的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	10^2	GB 4789.3 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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6　生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.7　其他要求

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、菌群总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、木薯淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉中的一种或多种）为原料，加入魔芋精粉、生活饮用水，辅以氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、明胶、聚丙烯酸钠、黄原胶、麦芽糊精、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、碳酸钙、葡萄糖酸-δ-内酯、天然胡萝卜素、高粱红、辣椒粉、泡椒、植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒、麻椒、花椒、八角、茴香、桂皮、胡椒、豆蔻、孜然、草果、肉豆蔻、高良姜中的多种，经粉碎）、陈皮（经粉碎）、谷氨酸钠或味精、5’-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸、冰乙酸、食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的一种或几种）、酵母抽提物、食用香精（鸡肉粉、牛肉粉、牛肉膏状香精、香辛味膏状香精中的一种或几种）中的多种，经加热糊化、搅拌、固化、蒸煮、冷却、分切、漂洗、调味或不调味、杀菌或不杀菌、包装而成的魔芋淀粉制品。

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，参照 GB 2713《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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市旺亨食品有限公司

HN QB