410873S-2021

郑州市魔力农业科技开发有限公司企业标准

Q/ZML 0001S-2021

魔芋制品

2021-04-28 发布　　2021-04-28 实施

郑州市魔力农业科技开发有限公司 发布

前　　言

本标准由郑州市魔力农业科技开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑亚鹏、王留留、李琦、霍蓓、朱盈蕊、侯欢欢。

HNQB

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以魔芋精粉或魔芋粉、饮用水为原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、荞麦粉、蕨根粉、奇亚籽粉、海带粉、桑叶粉、番茄粉、燕麦粉、菠菜粉、羊栖菜粉中的一种或多种，添加或不添加大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡辣椒、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆、芝麻酱、豌豆粉、花生酱、酸菜、酵母抽提物、外购复合调味料【肉类提取物（水、鸡肉、鸡油、酱油、食用盐、青花椒）、味精、葡萄糖、酵母抽提物、淀粉、香辛料、食品用香精、5’-呈味核苷酸二钠】、咖喱粉、香辛料（洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽籽、辣椒粉、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、八角、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草）中的一种或多种，添加或不添加氢氧化钙、羟丙基二淀粉磷酸酯、二氧化钛、天然胡萝卜素、甜菜红、赤藓糖醇、木糖醇、卡拉胶、氯化钾、5’-呈味核苷酸二钠、5’-肌苷酸二钠、5’-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、磷脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、食品用香精(鸡肉精膏、牛肉精膏、高倍花椒精油、花椒麻精、青花椒精油、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、五香香精）中的一种或多种，经膨化（吸水膨胀）、均质、凝固、成型、添加或不添加柠檬酸或氢氧化钙配制的加工助剂、包装、巴氏杀菌而成的即食或非即食的魔芋制品。

根据原料不同分为：清水魔芋制品（非即食）、调味魔芋制品（即食）、方便魔芋制品（即食）。

2 要求

2.1原辅料要求

2.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

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

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.6 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定

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

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 酸菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15　味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.16　鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.17　酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.18　泡辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.19　番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.20　燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.21　菠菜粉、海带粉、羊栖菜粉、蕨根粉、奇亚籽粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染、无腐败，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.22　香辛料（洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽籽）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.23　辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.24　花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.25　白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.26　黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.27　生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.28　八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.29　桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.30　丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.31　孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.32　甘草应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.33　5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.34　5’-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。

2.1.35　5’-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。

2.1.36　谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.37　磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.38　D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.39　柠檬酸应符合 GB/T 8269 和 GB 1886.235 的规定。

2.1.40　乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.41　乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.42　冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.43　果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。

2.1.44　葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.45　二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。

2.1.46　赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.47　木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.48　卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.49　氯化钾应符合 GB 25585 的规定。

2.1.50　氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.51　羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.52　食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.53　生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.54　芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.55　花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.56　天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.57　甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。

2.1.58　麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.59　咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.2　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	固态块状、条状或丝状	取适量样品置于洁净白色的容器中，在光线充足的条件下，观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和香味，咸淡适中，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3　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
		清水魔芋制品	调味魔芋制品	方便魔芋制品	
沥出物含量/（g/100g）	≥	30	-		GB/T 10786
食用盐[a]（以NaCl计）/（g/100g）	≤	-	6.0	-	GB 5009.44
沥出物含水量/（g/100g）	≤	97			GB 5009.3
酸价[b]（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	-	5.0		GB 5009.229
过氧化值[b]（以脂肪计）/（g/100g）	≤	-	0.25		GB 5009.227

总砷*（以As计）/（mg/kg） ≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.4	GB 5009.12
二氧化钛/（g/kg） ≤	2.5	GB 5009.246
注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 仅适用于添加食用盐的产品； b 仅适用于添加食用油的产品。		

2.4 微生物限量

即食产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	10^2	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10第二法
注：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。 [a]采样方案应符合GB 4789.1的规定。					

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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、沥出物含水量、食用盐（仅适用于添加食用盐的产品）、酸价（仅适用于添加食用油的产品）、过氧化值（仅适用于添加食用油的产品）、菌落总数（仅适用于即食产品）、大肠菌群（仅适用于即食产品）、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

本标准适用于以魔芋精粉或魔芋粉、饮用水为原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、荞麦粉、蕨根粉、奇亚籽粉、海带粉、桑叶粉、番茄粉、燕麦粉、菠菜粉、羊栖菜粉中的一种或多种，添加或不添加大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡辣椒、葡萄糖浆、果葡糖浆、麦芽糖浆、芝麻酱、豌豆粉、花生酱、酸菜、酵母抽提物、外购复合调味料【肉类提取物（水、鸡肉、鸡油、酱油、食用盐、青花椒）、味精、葡萄糖、酵母抽提物、淀粉、香辛料、食品用香精、5’-呈味核苷酸二钠】、咖喱粉、香辛料（洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽籽、辣椒粉、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、八角、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草）中的一种或多种，添加或不添加氢氧化钙、羟丙基二淀粉磷酸酯、二氧化钛、天然胡萝卜素、甜菜红、赤藓糖醇、木糖醇、卡拉胶、氯化钾、5’-呈味核苷酸二钠、5’-肌苷酸二钠、5’-鸟苷酸二钠、谷氨酸钠、磷脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、冰乙酸、食品用香精(鸡肉精膏、牛肉精膏、高倍花椒精油、花椒麻精、青花椒精油、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、五香香精）中的一种或多种，经膨化（吸水膨胀）、均质、凝固、成型、添加或不添加柠檬酸或氢氧化钙配制的加工助剂、包装、巴氏杀菌而成的即食或非即食的魔芋制品。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。

本标准中氢氧化钙作为加工助剂使用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市魔力农业科技开发有限公司

HN QB