



411810S-2021



登封市世博食品有限公司企业标准

Q/DSB 0001S-2021

魔芋制品

2021-08-01 发布

2021-08-01 实施

登封市世博食品有限公司 发布

前 言

本标准由登封市世博食品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。

H N
Q B

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、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、荳蔻籽、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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、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。
- 2.1.11 海带粉、羊栖菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 泡辣椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.24 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.26 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.28 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.30 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）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 辣椒粉应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。。
- 2.1.33 白胡椒应符合 GB/T 7900 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 黑胡椒应符合 GB/T 7901 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 生姜应符合 GB/T 30383 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 豆蔻应符合 GB/T 30379 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 丁香应符合 GB/T 22300 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 甘草应符合 GB/T 19618 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.43 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.44 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

- 2.1.45 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.46 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.47 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.48 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.49 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.50 氯化钾应符合 GB 25585 的规定。
- 2.1.51 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.52 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.53 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.54 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.55 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.56 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.57 柠檬酸应符合 GB/T 8269 和 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.58 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.59 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.60 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.61 食品用香精应符合 GB 30616 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	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

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) $\geq$	30	—		GB/T 10786
食用盐 ^a (以NaCl计) / (g/100g) $\leq$	—	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

即食魔芋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	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。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、沥出物含量（仅适用于清水魔芋制品）、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。

H N

Q B

编制说明

本公司生产的魔芋制品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、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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，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。

登封市世博食品有限公司