



412074S-2021



开封市深滨食品有限公司企业标准

Q/KSS 0001S-2021

魔芋制品

2021-09-03 发布

2021-09-03 实施

开封市深滨食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市深滨食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：段武争。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、魔芋精粉、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、氢氧化钙（加工助剂）、二氧化钛、柠檬酸（酸度调节剂）中的几种，经搅拌、膨化、精炼、成型、加热定型、杀菌、包装加工而成魔芋制品。

根据原辅料不同可分为：魔芋丝、魔芋皮。

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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.7 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 绿豆淀粉应符合 GB 31637 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	气味纯正、口感细腻、具有本品特有的滋、气味，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/(g/100g)	≤ 98	GB 5009.3
二氧化钛/(g/kg)	≤ 2.5	GB 5009.246
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
*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

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5
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 的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

魔芋制品是以魔芋粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、魔芋精粉、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、氢氧化钙（加工助剂）、二氧化钛、柠檬酸（酸度调节剂）中的几种，经搅拌、膨化、精炼、成型、加热定型、杀菌、包装加工而成魔芋制品。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》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。

开封市深滨食品有限公司