



412103S-2021



漯河市赢祥食品有限公司企业标准

Q/LYX 0002S-2021

魔芋丝

2021-09-06 发布

2021-09-06 实施

漯河市赢祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市赢祥食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市赢祥食品有限公司。

本标准主要起草人：张春祥。

H N
Q B

魔芋丝

1 范围

本标准规定了魔芋丝的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、魔芋粉、木薯粉为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、紫薯粉中的一种，经搅拌糊化、静置、加热、加氢氧化钙（加工助剂）水溶液凝固、定型、冷却、填充柠檬酸水溶液（用柠檬酸加水溶解）、包装而成的非即食的魔芋丝。

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 紫薯粉、木薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 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。

2.2 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	丝状	从样品中取出 100g，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，然后以温开水漱口，品其滋味
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	

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
水分，%	≤ 75.0	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生活饮用水、魔芋粉、木薯粉为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、紫薯粉中的一种，经搅拌糊化、静置、加热、加氢氧化钙（加工助剂）水溶液凝固、定型、冷却、填充柠檬酸水溶液（用柠檬酸加水溶解）、包装而成的非即食的魔芋丝。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。

漯河市赢祥食品有限公司