



410514S-2022



郑州佳龙食品有限公司企业标准

Q/ZZJL 0006S-2022

魔芋即食食品

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

郑州佳龙食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性引用文件。

本标准由郑州佳龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李自力、杨琼。

H N

Q B

魔芋即食食品

1 范围

本标准规定了魔芋即食食品的分类、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、食用淀粉(食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种)、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、柠檬酸(加工助剂、酸度调节剂)、冰乙酸(加工助剂)、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶(来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*)、氢氧化钙(加工助剂)、黄原胶(又名汉生胶)、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、甘油、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料(南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种)、酵母抽提物、仙草浓缩干粉中的一种或几种,经搅拌、膨化、成型、脱水或不脱水、冷却、包装、杀菌加工而成魔芋制品,再经冷冻或不冷冻处理,添加魔芋淀粉制品、辣椒红油、自制辣椒油【以植物油(大豆油、菜籽油中的一种或两种)、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、抗性糊精、辣椒红、辣椒、香辛料(辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、香叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种)、白芷为原料,经前处理,调配、加热或不加热、浸泡或不浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却制作成的】、D-异抗坏血酸钠、郫县豆瓣、白酒、腌制蔬菜(泡椒、泡姜、剁辣椒、笋、莴笋、藕、豇豆、豆角中的一种或几种)、干制蔬菜(黄花菜、海带、萝卜、木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇中的一种或几种)、莲子、黄豆、花生、土豆、食品用香精(辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、藤椒风味、烧烤风味、甜香风味中的一种或几种)、食品用香料(大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种)中的几种,经原辅料处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态魔芋即食食品。

根据原辅料不同可分为:辣椒风味魔芋即食食品、柠檬风味魔芋即食食品、生姜风味魔芋即食食品、牛肉风味魔芋即食食品、猪肉风味魔芋即食食品、鸡肉风味魔芋即食食品、大蒜风味魔芋即食食品、麻辣风味魔芋即食食品、酸辣风味魔芋即食食品、香辣风味魔芋即食食品、迷迭香风味魔芋即食食品、火锅风味魔芋即食食品、花椒风味魔芋即食食品、藤椒风味魔芋即食食品、烧烤风味魔芋即食食品、甜香风味魔芋即食食品。

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 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.7 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.8 胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.9 泡椒、泡姜、剁辣椒、笋、莴笋、藕、豇豆、豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.11 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.15 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.18 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.28 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.31 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

- 2.1.34 抗性糊精应符合 Q/17A2239S 的规定。(见附录 D)
- 2.1.35 辣椒红油应符合 Q/HMS 0005S 的规定。(见附录 C)
- 2.1.36 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.37 辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、香叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.39 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.42 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.43 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.44 固体饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.45 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 仙草浓缩干粉应符合 Q/YFSP 0001S 的规定,见附录 B。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 魔芋淀粉制品应符合 Q/KWS 0002S 的规定,见附录 A。
- 2.1.49 木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.51 黄花菜、萝卜应符合无虫蚀、无发霉变质,且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.52 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.53 土豆应符合新鲜、无腐烂变质,且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.54 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.56 辣椒红应符合 GB 1886.34 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(丝状、糕状、条状、块状、丁状等)	
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
食用盐(以 NaCl 计)/(%)	≤ 6	GB 5009.44
^a 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	GB 5009.229
^a 过氧化值(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
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。		
a 仅适用于脂肪含量大于 10% 以上的产品。		

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 ⁴	10 ⁵	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
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、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A:



4102385-2021



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

Q/KWS 0002S-2021

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：刘华魁。

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、菌落总数(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。

Q/KWS 0002S-2021

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

Q B

附录 B:



Q/YFSP 0001S—2021

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定，
请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。
本文件由广西宇峰食品有限公司提出并起草。

本文件起草人：蓝繁景。

本文件于2021年6月1日发布，2021年7月8日实施。

Q/YFSP 0001S—2021

食品工业用仙草浓缩干粉

1 范围

本文件规定了食品工业用仙草浓缩干粉术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以仙草为原料，经水浸提取、除渣、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺加工制成的，使用时需经100至200倍稀释，食用时将稀释品熬制后才能食用的食品工业用仙草浓缩干粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.23 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

3.1

食品工业用仙草浓缩干粉

以仙草为原料，经水浸提取、除渣、过滤、浓缩、干燥、包装等工艺加工制成的，使用时需经100至200倍稀释，食用时将稀释品熬制后才能食用的食品工业用仙草浓缩干粉。

3.2

仙草

又名凉粉草。为唇形科植物凉粉草的干燥全草。茎方形，被灰棕色毛，外表棕褐色或黑色，有沟槽，幼茎常扭曲，质脆易断，中心有髓。叶对生，多皱缩，有切线，长圆形或卵圆形，两面皆被疏长毛。花不常见。气微，嚼之味甘淡，有粘性。

Q/YFSP 0001S—2021

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 仙草

应质好，无腐烂、无霉变、无病虫害、无异味、无夹杂物，其农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈黄褐色或棕褐色
形态	粉末状，略有少量小颗粒状结块
滋味与气味	具有仙草冻干后固有的滋味与气味，无异味
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 10.0
细度/(g/100g) [50目过筛率]	≥ 90
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 1.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 2.5
黄曲霉毒素B ₁ /(g/kg)	≤ 0.0

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取50g左右的试样，置于洁净的白色瓷盘中，在明亮的光线下用汤匙翻动，用正常视力观测色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法煮沸静置冷却后品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 细度

用50目筛测定。

7.2.3 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.5 黄曲霉毒素B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方可出厂，检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产日期，在同一条生产线上加工的同包装规格的产品为检验批。

8.3 抽样方法

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

8.4 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、细度、净含量。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行至少一次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有可能影响产品质量时;
- c) 产品长期停产后,恢复生产时;
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验包括本文件中 4.2、4.3 和 5 规定的项目。

8.6 判定原则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时,判定该批产品合格。

8.6.2 检验结果中有不符合本文件要求时,允许按相关规定进行复检,复检结果全部符合本文件要求时,判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本文件要求时,判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 规定,并标明食用方法。

9.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

9.2 包装

9.2.1 内包装材料应符合食品卫生要求,包装应密封,包装容器应清洁、干燥、无异味,无毒。

9.2.2 净含量按国家有关规定执行。

9.3 运输

运输设备应洁净卫生,不应散发强烈气味与有毒或不洁物混合装运。运输途中要求达到防雨、防晒、防潮和防热,装卸时应轻拿轻放。

9.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的库房中,有防尘、防霉、防鼠、防虫、防雨等设施,应离地离墙存放,不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味或影响产品质量的物品同处贮存。

9.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下,产品的保质期为三年。

附录 C:



414670S-2020



河南省明天食品有限公司企业标准

Q/HMS 0005S-2020

辣椒红油

2020-05-01 发布

2020-05-01 实施

河南省明天食品有限公司 发布

Q/HMS 0005S-2020

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南省明天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张宏军、彭丹。

H N
Q B

辣椒红油

1 范围

本标准规定了辣椒红油的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，经低温油浸后，提取出的呈味呈色成分，配以一种或两种天然香辛料（生姜、花椒），经分子蒸馏，辅以辣椒红，经配制、灌装而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	油状液体	从样品中取出 100mL 倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	深红色	
气味、滋味	具有辣椒特有的气味和滋味、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
酸价 (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

Q/HMS 0005S-2020

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
苯并（a）芘，μg/kg	≤	10	GB 5009.27

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、过氧化值、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

辣椒红油是以辣椒和食用植物油（大豆油）为主要原料，经低温油浸后，提取出的呈味呈色成分，配以一种或两种天然香辛料（生姜、花椒），经分子蒸馏，辅以辣椒红，经配制、灌装而成。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，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省明天食品有限公司

附录 D:

天津市食品安全企业标准

Q/17A2239S-2018

抗性糊精

备案号: 122138S-2018
备案日期: 2018年1月25日



2018年1月25日发布

2018年1月25日实施

艾地盟生物科技(天津)有限公司发布



前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由艾地恩生物科技（天津）有限公司起草，提出并负责解释。

本标准主要起草人：高庆利、范兆亮、倪圣旭

本标准于2016年3月23日首次发布，并于2017年2月第一次修订。

本标准与Q/17A22386-2016相比，主要变化如下：

- 修改了适用范围，增加并修改了原辅料及相关规范性文件的描述；

- 规定了理化指标中二氧化硫残留量的单位；

- 删除出厂检验净含量测定项目。

本标准于2018年01月25日进行第二次修订，主要修订内容如下：

- 修改了适用范围，并对规范性引用文件进行了更新和删除；

- 更新原辅料要求、包装要求；

- 根据卫生部公告2012年第16号中抗性糊精生产工艺描述在标准第一部分范围中增加辅食纤维（描述）；

- 删除水分作为出厂检验项目的要求。

抗性糊精

1 范围

本标准规定了抗性糊精的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉为原料，辅以生活饮用水、食品加工助剂盐酸、氢氧化钠、氯化钙、硫酸土、活性炭、离子交换树脂、食品用酶制剂α-淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）和糖醇淀粉酶（来源于链霉菌），在酸性条件下经糊化反应、转化、喷雾干燥、包装等工艺加工制成的抗性糊精（膳食纤维）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）或代替版本均适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1896.9	食品安全国家标准 食品添加剂 盐酸
GB 1896.20	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 1896.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
GB 1896.255	食品安全国家标准 食品添加剂 活性炭
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总酸及总碱的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中糖的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8085	食用玉米淀粉
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸质材料及制品
GB 14999	食品安全国家标准 食品生产用卫生纸类
GB 14930	食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸土
GB/T 22224	食品中膳食纤维的测定 酶重量法和酶重量法-酒糟色法
GB 25175	食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
GB 28030	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.2 生活饮用水应符合 GB/T 5749 的规定。
- 3.1.3 盐酸应符合 GB 1886.9 的规定。
- 3.1.4 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 3.1.5 α -淀粉酶（来源于地衣芽孢杆菌）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.6 糊化淀粉酶（来源于黑曲霉）应符合 GB 1886.174 规定。
- 3.1.7 活性炭应符合 GB 1886.255 规定。
- 3.1.8 硅藻土应符合 GB 14936 规定。
- 3.1.9 氢氧化钾应符合 GB 25575 的规定。
- 3.1.10 离子交换树脂应符合 GB 2760 的规定。
- 3.1.11 上述原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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
色泽	白色至淡黄色
组织形态	粉末状，无团块
滋味、气味	具有本品应有滋味、无异味
杂质	无正常视力可见外来异物

3.3 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
总膳食纤维 / (g/100g)	≥ 60
水分 / (g/100g)	≤ 6
灰分 / (g/100g)	≤ 0.5
pH / (10% 水溶液)	4-6
二氧化硫残留量 (SO ₂) / (mg/kg)	≤ 30
总酸 (以 Ac 计) / (mg/kg)	≤ 0.4
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.4
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定

3.4 食品添加剂

- 3.4.1 食品添加剂的数量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 真实性要求

本产品不得添加非食用物质。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 色泽、组织形态及杂质

取适量样品放置白色搪瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、组织形态及杂质。

4.1.2 滋味、气味

称取样品 10.0g 于 250ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌均匀，尝其滋味，闻其气味。

4.2 总膳食纤维

按 GB/T 22224 第二法规定的方法测定。

4.3 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.4 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法测定。

4.5 pH

称取样品 10.0g 于 250ml 烧杯中，加入 90ml 去离子水，用搅拌棒或磁力搅拌器充分搅拌均匀，按 GB/T 20884 试验方法 6.5 规定的方法测定。

4.6 二氧化硫残留量

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

4.7 总磷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.8 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

5 检验规则**5.1 组批及抽样**

同一品种、同一规格、同一生产日期且包装完好的产品为一批。随机抽取不少于 2kg 的产品作为检测样品。样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

产品须经企业质检部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、总膳食纤维、水分、pH 值。

5.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要素中规定的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时应进行型式检验。

- 新产品试制时；
- 当原料来源、设备有变化时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.3 判定规则

检验结果全部符合标准要求时，则判定该产品为合格。检验结果中若有不符合本标准的要求时，则判定该产品为不合格。检验结果若出现不合格项时，需自同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

Q/ZZJL 0006S-2022

4 标志、包装、运输及贮存

4.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 28030 及《食品标识管理规定》的规定，包装储运标志应符合 GB 191 的规定。

4.2 包装

包装材料纸质应符合 GB 4896.4 的规定要求，聚乙烯和聚丙烯成型品应符合 GB 4896.7 的规定要求，且密封、防潮。

4.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须防震、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有腐蚀性物品混装，固定、捆绑时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压，严禁直接钩、孔包装。

4.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防霉防鼠、无异味的库中，严禁与有毒有害、有异味的物品混存，贮存时应留有一定空隙，隔墙离地，包装物应堆放在离地 10cm，离墙 40cm 以上。

4.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品未开封，自生产之日起，保质期为 24 个月。

WANGSHI

编制说明

为使生产规范化,保证产品质量,从而达到最大限度的发挥产品作用,我们依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》,结合生产工艺并参照有关国家标准制定了本标准。

本产品标准在制定过程中,查阅了大量的资料和相关标准。

1、本标准名称、感官要求、总膳食纤维、水分、灰分、pH值指标是依据卫计委公告2012年第16号《关于批准中法凯勃特酸食用液和小麦低聚肽作为新资源食品等的公告》所制定。

2、二氧化硫、总砷、铅指标是依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》所制定。本企业标准二氧化硫限量(50.5) / (mg/kg)

≤30,总砷(以As计) / (mg/kg) ≤0.4和铅(Pb) / (mg/kg) ≤0.4指标,严于GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中二氧化硫限量(50) / (mg/kg) ≤40的要求。食品分类号、

11.02以及GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中总砷(以As计) / (mg/kg)

≤0.5、铅(Pb) / (mg/kg) ≤0.5的要求,食品类别: 杂粮及淀粉类。

标准中所使用的检测方法及计量单位均为最新版本和现行有效。

本标准发布实施后可以视为本企业组织生产、检验和经营的依据。

)

—

—

编制说明

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、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、鱼胶原蛋白肽、水解胶原蛋白、胶原蛋白肽、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、冰乙酸（加工助剂）、乳酸、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、氢氧化钙（加工助剂）、黄原胶（又名汉生胶）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、食用盐、甘油、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、固体饮料（南瓜粉、青金桔粉、柠檬粉、福橙粉、生姜粉、百香果粉中的一种或几种）、酵母抽提物、仙草浓缩干粉中的一种或几种，经搅拌、膨化、成型、脱水或不脱水、冷却、包装、杀菌加工而成魔芋制品，再经冷冻或不冷冻处理，添加魔芋淀粉制品、辣椒红油、自制辣椒油【以植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、抗性糊精、辣椒红、辣椒、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、香叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、白芷为原料，经前处理，调配、加热或不加热、浸泡或不浸泡、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、冷却或不冷却制作成的】、D-异抗坏血酸钠、郟县豆瓣、白酒、腌制蔬菜（泡椒、泡姜、剁辣椒、笋、莴笋、藕、豇豆、豆角中的一种或几种）、干制蔬菜（黄花菜、海带、萝卜、木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇中的一种或几种）、莲子、黄豆、花生、土豆、食品用香精（辣椒风味、柠檬风味、生姜风味、牛肉风味、猪肉风味、鸡肉风味、大蒜风味、麻辣风味、酸辣风味、香辣风味、迷迭香风味、火锅风味、花椒风味、藤椒风味、烧烤风味、甜香风味中的一种或几种）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）中的几种，经原辅料处理、调粉、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱工艺加工而成的各种形态魔芋即食食品。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。