



410861S-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

2022-04-15 发布

2022-04-15 实施

郑州佳龙食品有限公司 发布

前 言

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、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）、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种，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，添加或不添加黄原胶（又名汉生胶）、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、自制调味油【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、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、月桂叶、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、柠檬酸（加工助剂、酸度调节剂）、冰乙酸（加工助剂）、乳酸、乳酸钠、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、萝卜一种或几种）、食用菌（木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇中的一种或几种）、海带、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）中的一种或几种，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 莲子应符合 NY/T 1504 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 20886.2 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 23528.2 的规定。
- 2.1.34 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.35 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 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、月桂叶、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 20882.4 的规定。
- 2.1.46 土豆应符合新鲜、无腐烂变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 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。

2.2 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

°酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤	3	GB 5009.229
°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。

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、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)、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或几种,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,添加或不添加黄原胶(又名汉生胶)、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、自制调味油【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、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、月桂叶、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、柠檬酸(加工助剂、酸度调节剂)、冰乙酸(加工助剂)、乳酸、乳酸钠、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、萝卜一种或几种)、食用菌(木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇中的一种或几种)、海带、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)中的一种或几种,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。