



412428S-2022



河南永溢食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2022

方便魔芋制品

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

河南永溢食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南永溢食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：代小利、李莉莉、杨萌萌。

H N

Q B

方便魔芋制品

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋包搭配或不搭配外购的粉包、酱包、醋包、辣椒油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、花生包（熟）、黄豆包（熟）中的一种或几种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

魔芋包（自制）是以魔芋精粉或魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、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几种，添加大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、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、甘草中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、糊化、静置、精炼、成型、漂洗、内包装、灭菌、外包装等工艺加工而成的方便魔芋制品。

根据搭配或不搭配料包产品可分为：方便魔芋制品（附调料包）、方便魔芋制品（未附调料包）。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 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 食用豌豆淀粉 GB/T 38572 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 海带粉、羊栖菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 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）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.24 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.27 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.28 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.29 粉包、酱包、醋包、辣椒油包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 花生包（熟）、黄豆包（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 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。

2.2 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
	魔芋包	调料包	
性状	条状或丝状、性状完整、均匀一致、富有弹性	具有各调料包应有的性状	取样品 1 份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光线条件下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽		
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味,无酸败变质及其他异味		
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 (仅限魔芋包)	≤	95.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	酱包、辣椒油包	≤	GB 5009.229
	花生包	≤	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g (仅限酱包、辣椒油包、花生包)	≤	0.25	GB 5009.227
二氧化钛, g/kg (仅限魔芋包)	≤	2.5	GB 5009.246
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于魔芋包和调料包混合后检验, 不附调料包的产品仅对魔芋包进行检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量适用于魔芋包和调料包的混合检验; 没有调料包的仅对魔芋包进行检验, 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	10	100	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
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 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; 外购调料包的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（魔芋包）、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

编制说明

本标准适用于以魔芋包搭配或不搭配外购的粉包、酱包、醋包、辣椒油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、花生包（熟）、黄豆包（熟）中的一种或几种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

魔芋包（自制）是以魔芋精粉或魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、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几种，添加大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、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、甘草中的一种或几种）、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、糊化、静置、精炼、成型、漂洗、内包装、灭菌、外包装等工艺加工而成的方便魔芋制品。

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，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。

河南永溢食品有限公司

QB