



413596S-2023



洛阳源氏食品有限公司企业标准

Q/LYS 0003S-2023

# 即食魔芋（蒟蒻）制品

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

洛阳源氏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由洛阳源氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：谭铭坚。

H N  
Q B

# 即食魔芋（蒟蒻）制品

## 1 范围

本标准规定了即食魔芋（蒟蒻）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制品（魔芋胚料）为原料，经（复水、脱水）或油炸（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、脱油，辅以食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、香辛料及其粉（八角、桂皮、小茴香、丁香、花椒、藤椒、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然、白胡椒、黑胡椒、月桂叶、高良姜、姜粉、蒜粉、洋葱粉、甘草、草果、山奈、砂仁中的一种或几种）、白芷、青花椒、香葱粉、香菜籽粉、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食用葡萄糖粉、熟芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、酸菜味、梅菜扣肉味、红烧狮子头味、杭三鲜味、开洋味、小龙虾味中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）中的几种，经拌料、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的即食魔芋（蒟蒻）制品。

根据工艺及配方不同产品可分为：油炸魔芋（蒟蒻）制品、调味魔芋（蒟蒻）制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋制品（魔芋胚料）应符合 Q/ZZK 0001S，见附录 A 的规定。
- 2.1.2 植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 辣椒粉、香辛料及其粉、青花椒、香葱粉、香菜籽粉应符合 GB 15691 的规定。
- 2.1.7 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB/T 1886.171 的规定。
- 2.1.9 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.10 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.15 食用葡萄糖粉应符合 GB/T 20880 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   | 具有本品应有的性状               | 取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光 下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然 后以温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色泽    | 具有该产品应有的色泽              |                                                    |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味 |                                                    |
| 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 （仅限油炸魔芋制品）         | ≤ 8.0  | GB 5009.3   |
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g         | ≤ 6.0  | GB 5009.44  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg             | ≤ 0.25 | GB 5009.12  |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g（仅限油炸魔芋制品） | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g （仅限油炸魔芋制品） | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 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

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 <sup>5</sup> | 10 <sup>6</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5          | 2 | 20              | 100             | 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            | GB4789.10       |
| 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；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。型式检验按国家相关规定执行。

H N  
Q B

附录 A

备案号: 420043S-2022

**Q/ZZK**

**湖北李泽园食品有限公司企业标准**

Q/ZZK 0001S—2022

代替Q/ZZK 0001S—2019

**魔芋系列食品**



2022-06-13 发布

2022-06-26 实施

**湖北李泽园食品有限公司 发布**

Q/ZZK 0001S—2022

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1 2009 给出的规则起草。  
本标准由湖北李泽园食品有限公司提出并归口。  
本标准由湖北李泽园食品有限公司起草。  
本标准主要起草人：李章贵、李金宝、李勇、张伟。

本标准与 Q/ZZK 0001S 2019 版相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 查新并修改了相关引用标准；
- 增加了部分原料、食品添加剂及相关要求；
- 修改了保质期的规定。

本标准代替 Q/ZZK 0001S-2019。

本标准的历次版本发布情况为：

- Q/ZZK 0001S-2016；
- Q/ZZK 0001S 2018；
- Q/ZZK 0001S-2019。



Q/ZZK 0001S—2022

## 魔芋系列食品

### 1 范围

本标准规定了魔芋系列食品的产品分类、要求、生产过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于产品分类中的魔芋系列食品。

### 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，仅所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）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 1886.341 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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



Q/ZZK 0001S—2022

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定  
 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定  
 GB 5009.22 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定  
 GB/T 5461 食用盐  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱  
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 8883 食用小麦淀粉  
 GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 18104 魔芋精粉  
 GB/T 18186 酿造酱油  
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品  
 GB/T 20371 食品工业用大豆蛋白  
 GB/T 22494 大豆膳食纤维粉  
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
 GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙  
 GB 26404 食品安全国家标准 食品添加剂 赤藓糖醇  
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂  
 GB/T 29602 固体饮料  
 GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素  
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
 LS/T 3302 方便杂粮粉  
 NY/T 494 魔芋粉  
 NY/T 875 食用木薯淀粉  
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类  
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类  
 NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品  
 NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类  
 SB/T 10371 鸡精调味料  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 《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[2005]第75号  
 《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局（2009）第123号令

### 3 产品分类

Q/ZZK 0001S—2022

### 3.1 魔芋干制品

以水和魔芋粉为主要原料，添加食用淀粉、大米、大豆、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、海藻酸钠、氢氧化钙、碳酸钠、二氧化钛中的一种或多种，经预处理，粉碎或不粉碎、搅拌溶胀、凝胶、冷冻、脱水、干燥等工艺制成的非即食魔芋干制品。

### 3.2 魔芋凝胶食品

以水和魔芋粉为主要原料，添加食用淀粉、大米、大豆、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、海藻粉、蔬菜粉、杂粮粉、海藻酸钠、氢氧化钙、碳酸钠、二氧化钛、天然胡萝卜素、柠檬酸、卡拉胶、复配增稠剂中的一种或多种，经预处理、粉碎或不粉碎、搅拌溶胀、凝胶、分装、灭菌等工艺制成的魔芋凝胶食品。

### 3.3 魔芋休闲食品

以水和魔芋粉为主要原料，添加食用淀粉、大米、大豆、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、海藻粉、蔬菜粉、杂粮粉、海藻酸钠、氢氧化钙、碳酸钠、二氧化钛、天然胡萝卜素、柠檬酸、卡拉胶、复配增稠剂中的一种或多种制成魔芋凝胶食品后，添加或不添加食用植物油、豆制品（拉丝蛋白、腐竹、豆豉等）、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇等）、酱腌菜（泡椒、泡菜、酸菜等）、蔬菜、水果、白砂糖、食用盐、味精、鸡精调味料、酱油、复合调味料、香辛料（辣椒、八角、小茴香、甘草、陈皮、留兰香、胡椒、芝麻、花椒、姜、丁香、薄荷、葱等）、辣椒油树脂、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、5'-呈味核苷酸二钠、冰乙酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用香精、食用香料等，经预处理、拌料赋味、分装、灭菌等工艺制成的魔芋休闲食品。

### 3.4 魔芋方便食品

以水和魔芋粉为主要原料，添加食用淀粉、大米、大豆、大豆蛋白、大豆膳食纤维粉、海藻粉、蔬菜粉、杂粮粉、海藻酸钠、氢氧化钙、碳酸钠、二氧化钛、天然胡萝卜素、柠檬酸、卡拉胶、复配增稠剂中的一种或多种制成魔芋凝胶食品后，配以调料包〔包括复合调味料包、蔬菜/脱水蔬菜包、豆包（炒黄豆、炒豌豆、炒青豆等）、花生包（炒花生）等〕中的一种或多种，组合包装而成的冲泡型或干拌型魔芋方便食品。

## 4 要求

### 4.1 基本要求

不得添加任何非食用的原料。不得添加国家明令禁止的物质和原料。

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。

### 4.2 原辅料要求

4.2.1 水：应符合GB 5749的规定。

4.2.2 魔芋粉：应符合GB/T 18104或NY/T 494的规定。

4.2.3 食用淀粉：应符合GB/T 8883或GB/T 8885或NY/T 875或NY/T 1039的规定。

4.2.4 大米：应符合GB/T 1354的规定。

4.2.5 大豆：应符合GB 1352的规定。



Q/ZZK 0001S—2022

- 4.2.6 大豆蛋白：应符合 GB/T 20371 的规定。
- 4.2.7 大豆膳食纤维粉：应符合 GB/T 22494 的规定。
- 4.2.8 海藻粉：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.2.9 蔬菜粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.2.10 杂粮粉：应符合 LS/T 3302 的规定。
- 4.2.11 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。
- 4.2.12 氢氧化钙：应符合 GB 25572 的规定。
- 4.2.13 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.2.14 二氧化钛：应符合 GB 1886.341 的规定。
- 4.2.15 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 的规定。
- 4.2.16 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.2.17 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.2.18 复配增稠剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 4.2.19 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.2.20 豆制品（拉丝蛋白、腐竹、豆豉等）：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.2.21 食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇等）：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.2.22 酱腌菜（泡椒、泡姜、酸菜等）：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.2.23 蔬菜、水果：应洁净、卫生，无腐烂、无虫蛀、无异味。
- 4.2.24 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.25 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.26 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.2.27 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.28 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.29 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.2.30 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.2.31 辣椒油树脂：应符合 GB 28314 的规定。
- 4.2.32 辣椒红：应符合 GB 1886.34 的规定。
- 4.2.33 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.2.34 赤藓糖醇：应符合 GB 26404 的规定。
- 4.2.35 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.2.36 冰乙酸：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.2.37 山梨酸钾：应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.2.38 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 4.2.39 乳酸链球菌素：应符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.2.40 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.2.41 食用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.2.42 调料包：应符合相应的食品安全国家标准或原料生产企业备案有效的食品安全企业标准（生产企业应取得有效食品生产许可资质）。

#### 4.3 感官要求

- 4.3.1 魔芋干制品应符合表 1 的规定。

Q/ZZK 0001S—2022

表1 感官要求(魔芋干制品)

| 项 目  | 要 求              |
|------|------------------|
| 组织形态 | 表面平整，疏松多孔的结构，无发霉 |
| 色 泽  | 产品固有色泽           |
| 杂 质  | 无肉眼可见的外来杂质       |

4.3.2 魔芋凝胶食品应符合表2的规定。

表2 感官要求(魔芋凝胶食品)

| 项 目  | 要 求                 |
|------|---------------------|
| 色泽   | 具有产品固有的色泽           |
| 组织形态 | 形态均匀，手感清爽，有弹性，无发霉   |
| 口感   | 具有魔芋凝胶食品特有的口感，口尝无砂质 |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质           |

4.3.3 魔芋休闲食品、魔芋方便食品应符合表3的规定。

表3 感官要求(魔芋休闲食品、魔芋方便食品)

| 项 目   | 要 求              |
|-------|------------------|
| 色、香、味 | 色泽正常，口味适宜，无异味，不酸 |
| 组织形态  | 形状完整、均匀，软硬适宜，无发霉 |
| 口感    | 具有该产品特有的口感，口尝无砂质 |
| 杂 质   | 无肉眼可见外来杂质        |

4.4 理化指标

产品的理化指标应符合表4的规定。

表4 理化指标

| 项 目                                     |   | 指 标   |        |        |        |     |
|-----------------------------------------|---|-------|--------|--------|--------|-----|
|                                         |   | 魔芋干制品 | 魔芋凝胶食品 | 魔芋休闲食品 | 魔芋方便食品 |     |
|                                         |   |       |        |        | 主食     | 调料  |
| 水分，%                                    | ≤ | 16    | —      | —      | —      |     |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg                         | ≤ | 0.4   | 0.4    | 0.4    | 0.4    | 0.9 |
| 总砷（以 As 计），mg/kg                        | ≤ | 0.5   |        |        |        |     |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg                         | ≤ | 0.1   |        |        |        |     |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg                         | ≤ | 1.0   |        |        |        |     |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg             | ≤ | 5.0   |        |        |        |     |
| 注：魔芋干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。 |   |       |        |        |        |     |

4.5 微生物限量

Q/ZZK 0001S—2022

除非即食的魔芋干制品外，其他产品的微生物限量应符合表5的规定。

表5 微生物限量

| 项 目                                                                                                                    | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若无指定，均以/25g表示） |   |                 |                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|-----------------|-----------------|
|                                                                                                                        | n                                    | c | m               | M               |
| 菌落总数，CFU/g                                                                                                             | 5                                    | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 大肠菌群，CFU/g                                                                                                             | 5                                    | 2 | 10              | 10 <sup>3</sup> |
| 沙门氏菌                                                                                                                   | 5                                    | 0 | 0               | —               |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g                                                                                                          | 5                                    | 1 | 100             | 1000            |
| <sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。<br>注：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；<br>m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 |                                      |   |                 |                 |

#### 4.6 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态和杂质，闻其气味，用温开水漱口后并品其滋味（按产品标注的食用方法进行品评）。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 6.2.2 铅

按 GB 5009.12 的规定进行。

###### 6.2.3 总砷

按 GB 5009.11 的规定进行。

###### 6.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法检验。

###### 6.2.5 铬

按GB 5009.123规定的方法检验。



Q/ZZK 0001S—2022

#### 6.2.6 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 的规定进行。

#### 6.3 微生物限量

##### 6.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

##### 6.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

##### 6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

##### 6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

#### 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

#### 7 检验规则

产品的检验分出厂检验和型式检验。

##### 7.1 组批

以同一班次、同一条生产线、同一品种、同一规格生产的包装完好的产品为一批。

##### 7.2 抽样

7.2.1 抽样单位以“袋”、“碗”或“盒”等计。

7.2.2 每批按千分之一抽样，每批产品中随机抽取不小于 12 个最小包装，1 份用于检验，一份作为备样。

##### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证（或成品放行单），方可出厂。

7.3.2 魔芋干制品的出厂检测项目：感官要求、水分和净含量。

7.3.3 其他产品的出厂检测项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量。

##### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部要求（基本要求和原辅料要求除外）。

7.4.2 正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- c) 更换主要设备或主要原材料来源有较大变化可能影响产品质量时；

Q/ZZK 0001S—2022

- d) 停产三个月及以上，再恢复生产时；
- e) 食品安全监督管理机构提出要求时。

## 7.5 判定规则

- 7.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。
- 7.5.2 除微生物指标外，检验项目如不符合标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。
- 7.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

## 8 标志、包装、贮存、运输和保质期

### 8.1 标志

产品包装上的食品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，销售包装标识应符合《食品标识管理规定》；产品包装上的贮运标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

内包装采用符合GB 9683或GB 4806.7的规定塑料盒（袋、碗）；或其他符合食品安全国家标准规定的内包装材料。包装容器应清洁、严密、牢固、无破损，并符合食品安全的要求。

外包装用双层瓦楞纸箱符合GB/T 6543的规定。

### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。

8.4.2 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混储。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定及包装完整的条件下，因产品品种与生产季节、包装、运输和贮存方式等环境条件的不同，保质期会有不同。具体保质期应以产品包装上的标签标示为准。



## 编制说明

本标准适用于以魔芋制品（魔芋胚料）为原料，经（复水、脱水）或油炸（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、脱油，辅以食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、香辛料及其粉（八角、桂皮、小茴香、丁香、花椒、藤椒、月桂、丁香、肉豆蔻、孜然、白胡椒、黑胡椒、月桂叶、高良姜、姜粉、蒜粉、洋葱粉、甘草、草果、山奈、砂仁中的一种或几种）、白芷、青花椒、香葱粉、香菜籽粉、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食用葡萄糖粉、熟芝麻、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、酸菜味、梅菜扣肉味、红烧狮子头味、杭三鲜味、开洋味、小龙虾味中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）中的几种，经拌料、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的即食魔芋（蒟蒻）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，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。

洛阳源氏食品有限公司