



413871S-2023



河南省兴盛旺海食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2023

魔芋制品

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南省兴盛旺海食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省兴盛旺海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李海彦、王杨、戚宪强、张华、张川、牛艳。

H N

Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋包，搭配或不搭配外购料包[粉包、酱包、醋包、辣椒油包、油包、麻酱包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、花生包（熟）、黄豆包（熟）、芝麻包（熟）中的一种或几种]，经组合包装而成的即食或非即食魔芋制品。

魔芋包：以外购或自制魔芋制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）[以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为原料，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、海藻粉、食用盐、天然胡萝卜素、二氧化钛、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、氢氧化钙、柠檬酸、冰乙酸、氯化钙中的一种，经过配料、搅拌、成型、熟化、漂洗、杀菌或不杀菌等工艺加工而成]为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、白芷、陈皮、香辛料（八角、洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草中的一种或几种）、辣椒油、青花椒粉、蒜粉、辣椒红油、香辣油、大豆油、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经配料、卤制或不卤制、浸泡或不浸泡、冷却或不冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌或不杀菌、加工而成。

按食用方式不同可分为：即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋制品（魔芋片/丝/块/条）应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.3 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.9 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.13 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。

- 2.1.15食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.21白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22香辛料、青花椒粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23辣椒油、辣椒红油、香辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.265'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.30食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31粉包、酱包、醋包、辣椒油包、油包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.32麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34花生包（熟）、黄豆包（熟）、芝麻包（熟）应符合 GB 19300 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	料包	
性 状	具有产品应有性状	具有各调料包应有的性状	取样品适，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
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28 ^b 0.45 ^c	GB 5009.12
酸价 ^d （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^d （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
<p>^a适用于使用食用盐的魔芋包的检验；</p> <p>^b适用于未搭配料包的魔芋包单独检验；</p> <p>^c适用于搭配料包的产品混合检验；</p> <p>^d适用于料包的混合检验（使用发酵性配料、酸性配料的产品除外）；</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>		

2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的即食产品微生物限量应符合商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 执行。

2.4.2 非经商业无菌生产的即食产品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
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。微生物限量适用于未搭配料包的产品单独检验，搭配料包的产品混合检验。					

2.6 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。

2.7 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。

2.8 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、菌落总数（非经商业无菌生产的即食产品）、大

肠菌群（非经商业无菌生产的即食产品）、商业无菌（经商业无菌生产的即食产品）。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，搭配或不搭配外购料包[粉包、酱包、醋包、辣椒油包、油包、麻酱包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、花生包（熟）、黄豆包（熟）、芝麻包（熟）中的一种或几种]，经组合包装而成的即食或非即食魔芋制品。

魔芋包：以外购或自制魔芋制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）[以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为原料，加入或不加入食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、大豆蛋白、海藻粉、食用盐、天然胡萝卜素、二氧化钛、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、氢氧化钙、柠檬酸、冰乙酸、氯化钙中的一种，经过配料、搅拌、成型、熟化、漂洗、杀菌或不杀菌等工艺加工而成]为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、白芷、陈皮、香辛料（八角、洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草中的一种或几种）、辣椒油、青花椒粉、蒜粉、辣椒红油、香辣油、大豆油、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经配料、卤制或不卤制、浸泡或不浸泡、冷却或不冷却、拌料或不拌料、包装、杀菌或不杀菌、加工而成。

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，微生物参照 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。

河南省兴盛旺海食品有限公司

QB