



410609S-2023



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0004S-2023

# 方便菜肴

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

三全食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准规范性引用文件。

本标准适用于三全食品股份有限公司、天津全津食品有限公司、河南全惠食品有限公司、苏州全味食品有限公司、郑州全新食品有限公司、佛山全瑞食品有限公司、成都全益食品有限公司、郑州全新食品有限公司、全荣（苏州）食品有限公司、郑州全盈食品有限公司、全盈（苏州）食品有限公司、全盈（天津）食品有限公司。

本标准起草人：朱香杰、彭方琳、王哲、高翠苹、张爱丽、刘欢、赵琼。

本标准自发布实施日起替代Q/SQ 0004S-2021(2021-09-20发布实施，备案号：410080S-2018)。

# 方便菜肴

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽副产品（鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、毛肚、牛心、牛舌、牛肚、牛筋、牛黄喉）、鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白、蛋清粉）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品）、熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠）、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、茼蒿、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、茭白、葫芦、丝瓜、葱、大蒜、生姜）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）、调味面制品（辣条、面筋串、面筋条）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕）、板栗、粮食（青蚕豆、芸豆、花生、黄豆）、食用葛根粉、雪菜罐头、竹笋罐头中的一种或几种为原料，配以生湿面制品、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇）、番茄酱罐头、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、复合调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、魔芋精粉、魔芋制品（魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品）、魔芋膳食纤维、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、白酒、发酵酒及其配制酒（黄酒、葡萄酒、米酒、清酒、啤酒、梅子酒）、固体

饮料（椰子粉、椰浆粉）、花椒油、辣椒油、乳粉、炼乳、奶油、稀奶油、干酪、灭菌乳（纯牛乳、复原乳）、再制干酪、椰子汁、藕粉、蜂蜜、仅肉类或水产品类原料菜肴食品添加剂（碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、辣椒红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、所有类别通用添加剂（黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚）、水中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制、包装、杀菌生产的一种方便菜肴。

按主要原料不同分为四类：水产品类方便菜肴、素菜类方便菜肴、肉菜类方便菜肴、禽蛋类方便菜肴。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）畜禽副产品（鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、毛肚、牛心、牛舌、牛肚、牛筋、牛黄喉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。

2.1.3 鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.4 蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白、蛋清粉）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品）应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 干制蔬菜（豆角）应符合 NY/T 1393 的规定。

2.1.8 脱水蔬菜（梅菜、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.9 脱水蔬菜（萝卜、竹笋）应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.10 食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.12 面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸）应符合 GB 2711 的规定。

2.1.13 豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.14 调味面制品（辣条、面筋串、面筋条）应符合 QB/T 5729 的规定。

2.1.15 酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.16 板栗应符合 GB/T 22346 的规定。

2.1.17 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.19 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.20 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.21 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 食用油脂制品（人造奶油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.24 食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.25 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.28 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.29 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.32 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 黄豆复合调味酱应符合 SB/T 10612 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.39 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.44 魔芋制品（魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品）应符合 DBS61/ 0020 或 Q/YZJX 0002S 的规定。
- 2.1.45 魔芋膳食纤维应符合 DBS42/ 007 的规定。
- 2.1.46 发酵性豆制品（豆豉）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.47 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.48 鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.49 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.50 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.51 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.52 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。

- 2.1.53 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.54 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.55 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.56 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.57 发酵酒及其配制酒（黄酒、葡萄酒、米酒、清酒、啤酒、梅子酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.58 花椒油应符合 DB51/T 008 的规定。
- 2.1.59 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.60 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.61 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.62 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.63 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.64 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.65 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.66 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.67 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.68 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.69 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.70 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.71 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.72 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.73 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.74 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.77 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.78 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
- 2.1.79 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.80 醋酸酯淀粉 应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.81 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.82 火锅底料应符合 DBS50/ 022 的规定。
- 2.1.83 鸭血应符合 DBS41/ 011 的规定。
- 2.1.84 熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.85 莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、茼蒿、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、茭白、葫芦、丝瓜、葱、大蒜、生姜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.86 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.87 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.88 雪菜罐头应符合 QB 1401 的规定。
- 2.1.89 竹笋罐头应符合 QB/T 1406 的规定。
- 2.1.90 番茄酱罐头应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.91 板栗应符合 GB/T 22346 的规定。
- 2.1.92 固体饮料（椰子粉、椰浆粉）应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.93 腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠）应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.94 灭菌乳（纯牛乳、复原乳）应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.95 生湿面制品应符合 QB/T 5472 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 | 产品应有的状态     | 从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 色泽 | 产品应有的色泽     |                                                        |
| 气味 | 产品应有的气味，无异味 |                                                        |
| 滋味 | 产品应有的滋味     |                                                        |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质 |                                                        |

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项 目                          | 指 标                        |     |     |      | 检验方法        |
|------------------------------|----------------------------|-----|-----|------|-------------|
|                              | 水产品类、<br>肉类+水产品类           | 素菜类 | 肉类  | 禽蛋类  |             |
| *铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤           | 0.18                       |     |     | 0.15 | GB 5009.12  |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤           | -                          | 0.3 |     |      | GB 5009.11  |
| 无机砷（以As计）/（mg/kg） ≤          | 0.1                        | -   | -   | -    | GB 5009.11  |
| 甲基汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤          | 0.3                        | -   | -   | -    | GB 5009.17  |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤            | 0.1                        | -   | 0.1 | 0.05 | GB 5009.15  |
| 铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤            | 2.0（水产品类）、<br>1.0（肉类+水产品类） | —   | 1.0 | —    | GB 5009.123 |
| 磷酸盐（以磷酸根计）/（g/kg） ≤          | 5.0                        | -   | 5.0 | -    | GB 5009.256 |
| 多氯联苯 <sup>a</sup> /（μg/kg） ≤ | 20                         | -   | -   | -    | GB 5009.190 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤        | 0.25                       |     |     |      | GB 5009.227 |

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，检验方法应符合GB 4789.26的规定。

#### 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。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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。



附录 A

备案号:421349S-2019

Q/YZJX

湖北一致嘉纤生物科技有限公司企业标准

Q/YZJX 0002S-2019

替代Q/YZJX 0002S-2018

魔芋凝胶制品

2019-07-22 发布



2019-9-15 实施

湖北一致嘉纤生物科技有限公司 发布

Q/YZJX 0002S-2019

## 前 言

本标准根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》标准书写格式编写。

本标准替代 Q/YZJX 0002S-2018《魔芋凝胶制品》。

本标准与 Q/YZJX 0002S-2018《魔芋凝胶制品》相比，主要变化如下：

——本标准对范围第二自然段部分描述进行了调整，将海藻粉改为海藻（粉末或颗粒），增加了果疏粉、食用坚果及籽类（粉末或颗粒）、白砂糖、碳酸钠；

——本标准对规范性引用文件进行了更新；

——本标准增加了产品分类；

——本标准修改了感官要求；

——本标准修改了包装规格；

——本标准修改了产品保质期描述。

本标准由湖北一致嘉纤生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：湖北一致嘉纤生物科技有限公司。

本标准主要起草人：吴平、苟春鹏、李晓艳、周文斌、杨华。

本标准历次发布时间：

Q/YZJX 0002S-2017，发布时间为2017年4月；

Q/YZJX 0002S-2018，发布时间为2018年10月；

Q/YZJX 0002S-2019，发布时间为2019年7月。



Q/YZJX 0002S-2019

## 魔芋凝胶制品

### 1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签及包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、魔芋粉为原料，添加或不添加淀粉、海藻（粉末或颗粒）、果蔬粉、食用坚果及籽类（粉末或颗粒）、大豆蛋白、白砂糖、食品添加剂（氢氧化钙、碳酸钠、卡拉胶、氯化钾、二氧化钛、羟丙基淀粉、海藻酸钠、黄原胶、柠檬酸、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红）等，经搅拌、糊化、固化、成型、切花、脱碱、漂洗、脱水或不脱水、分装、灭菌而成的魔芋凝胶制品。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是标注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| GB/T 191-2008 | 包装储运图示标志                    |
| GB/T 317-2018 | 食品安全国家标准 白砂糖                |
| GB 1886.1     | 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠          |
| GB 1886.32    | 食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红          |
| GB 1886.41    | 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶          |
| GB 1886.111   | 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红          |
| GB 1886.169   | 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶          |
| 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 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 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 大肠菌群计数    |
| 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 5009.11    | 食品安全国家标准 食品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 5009.34    | 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定         |
| GB 5009.237   | 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定         |

Q/YZJX 0002S-2019

|                                           |                       |
|-------------------------------------------|-----------------------|
| GB 5009.246                               | 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定   |
| GB 5749                                   | 生活饮用水卫生标准             |
| GB/T 6543-2008                            | 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱      |
| GB/T 7718-2011                            | 食品安全国家标准 预包装食品标签通则    |
| GB 9683                                   | 复合食品包装袋卫生标准           |
| GB/T 10004-2008                           | 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合  |
| GB/T 10786-2006                           | 罐头食品的检验方法             |
| GB 13104                                  | 食品安全国家标准 食糖           |
| GB 14881                                  | 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范   |
| GB/T 18006.1-2009                         | 塑料一次性餐饮具通用技术要求        |
| GB 19300                                  | 食品安全国家标准 坚果及籽类食品      |
| GB 19643                                  | 食品安全国家标准 藻类及其制品       |
| GB 20371                                  | 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白    |
| GB 25572                                  | 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙   |
| GB 25577                                  | 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛   |
| GB 25585                                  | 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钾    |
| GB 28050                                  | 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  |
| GB/T 28118-2011                           | 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋       |
| GB/T 29602-2013                           | 固体饮料                  |
| GB 29921                                  | 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量   |
| GB 29930                                  | 食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉  |
| GB 31624                                  | 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素 |
| GB 31637                                  | 食品安全国家标准 食用淀粉         |
| JJF 1070-2005                             | 定量包装商品净含量计量检验规则       |
| NY/T 494-2010                             | 魔芋粉                   |
| 《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75号 (2005) |                       |
| 《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009)      |                       |

### 3 产品分类

魔芋凝胶制品按照不同添加物分为：原味、海藻风味、果蔬风味、坚果（籽类）风味等类别。

- 3.1 原味魔芋凝胶制品：以水、魔芋粉为原料，添加或不添加淀粉、大豆蛋白、白砂糖、食品添加剂（氢氧化钙、碳酸钠、卡拉胶、氯化钾、二氧化钛、羟丙基淀粉、海藻酸钠、黄原胶、柠檬酸、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红）等，经搅拌、糊化、固化、成型、切花、脱碱、漂洗、脱水或不脱水、分装、灭菌而成的魔芋凝胶制品。
- 3.2 海藻风味魔芋凝胶制品：以水、魔芋粉为原料，添加海藻（粉末或颗粒），添加或不添加淀粉、大豆蛋白、白砂糖、食品添加剂（氢氧化钙、碳酸钠、卡拉胶、氯化钾、二氧化钛、羟丙基淀粉、海藻酸钠、黄原胶、柠檬酸、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红）等，经搅拌、糊化、固化、成型、切花、脱碱、漂洗、脱水或不脱水、分装、灭菌而成的魔芋凝胶制品。
- 3.3 果蔬风味魔芋凝胶制品：以水、魔芋粉为原料，添加果蔬粉，添加或不添加淀粉、大



Q/YZJX 0002S-2019

豆蛋白、白砂糖、食品添加剂（氢氧化钙、碳酸钠、卡拉胶、氯化钾、二氧化钛、羟丙基淀粉、海藻酸钠、黄原胶、柠檬酸、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红）等，经搅拌、糊化、固化、成型、切花、脱碱、漂洗、脱水或不脱水、分装、灭菌而成的魔芋凝胶制品。

- 3.4 坚果（籽类）风味魔芋凝胶制品：以水、魔芋粉为原料，添加食用坚果及籽类（粉末或颗粒），添加或不添加淀粉、大豆蛋白、白砂糖、食品添加剂（氢氧化钙、碳酸钠、卡拉胶、氯化钾、二氧化钛、羟丙基淀粉、海藻酸钠、黄原胶、柠檬酸、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红）等，经搅拌、糊化、固化、成型、切花、脱碱、漂洗、脱水或不脱水、分装、灭菌而成的魔芋凝胶制品。

#### 4 技术要求

##### 4.1 基本要求

- 4.1.1 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。  
4.1.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。  
4.1.3 所使用的食品原料中的真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。  
4.1.4 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定。  
4.1.5 食品中农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。  
4.1.6 不得采用可能影响食品安全的不合理的加工工艺。

##### 4.2 原辅料要求

- 4.2.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。  
4.2.2 魔芋粉：应符合 NY/T 494-2010 的规定。  
4.2.3 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。  
4.2.4 海藻（粉末或颗粒）：应符合 GB 19643 的规定。  
4.2.5 果蔬粉：应符合 GB/T 29602-2013 的规定。  
4.2.6 食用坚果及籽类（粉末或颗粒）：应符合 GB 19300 的规定。  
4.2.7 大豆蛋白：应符合 GB 20371 的规定。  
4.2.8 白砂糖：应符合 GB/T 317-2018 及 GB 13104 的规定。  
4.2.9 氢氧化钙：应符合 GB 25572 的规定。  
4.2.10 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。  
4.2.11 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。  
4.2.12 氯化钾：应符合 GB 25585 的规定。  
4.2.13 二氧化钛：应符合 GB 25577 的规定。  
4.2.14 羟丙基淀粉：应符合 GB 29930 的规定。  
4.2.15 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。  
4.2.16 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。  
4.2.17 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。  
4.2.18 高粱红：应符合 GB 1836.32 的规定。  
4.2.19 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 的规定。  
4.2.20 甜菜红：应符合 GB 1886.111 的规定。

Q/YZJX 0002S-2019

## 4.3 感官要求

4.3.1 原味魔芋凝胶制品应符合表1的规定。

表1 原味魔芋凝胶制品感官要求

| 项 目     | 要 求                                     |
|---------|-----------------------------------------|
| 色泽      | 呈现产品应有的色泽, 允许有少量黄色或褐色颗粒                 |
| 性状、组织形态 | 丝、片、条、块、球和仿生形状等形态, 无腐烂, 形状完整、均匀一致, 富有弹性 |
| 气味      | 允许有轻微的碱味和魔芋固有的鱼腥气味                      |
| 杂质      | 无肉眼可见外来杂质                               |

4.3.2 海藻风味魔芋凝胶制品应符合表2的规定。

表2 海藻风味魔芋凝胶制品感官要求

| 项 目     | 要 求                                     |
|---------|-----------------------------------------|
| 色泽      | 呈现产品应有的色泽, 允许有少量黄色或褐色颗粒                 |
| 性状、组织形态 | 丝、片、条、块、球和仿生形状等形态, 无腐烂, 形状完整、均匀一致, 富有弹性 |
| 气味      | 呈现所添加海藻应有的气味, 允许有轻微的碱味和魔芋固有的鱼腥气味        |
| 杂质      | 无肉眼可见外来杂质                               |

4.3.3 果蔬风味魔芋凝胶制品应符合表3的规定。

表3 果蔬风味魔芋凝胶制品感官要求

| 项 目     | 要 求                                     |
|---------|-----------------------------------------|
| 色泽      | 呈现所添加果蔬粉应有的色泽, 允许有少量黄色或褐色颗粒             |
| 性状、组织形态 | 丝、片、条、块、球和仿生形状等形态, 无腐烂, 形状完整、均匀一致, 富有弹性 |
| 气味      | 呈现所添加果蔬粉应有的气味, 允许有轻微的碱味和魔芋固有的鱼腥气味       |
| 杂质      | 无肉眼可见外来杂质                               |

4.3.4 坚果(籽类)风味魔芋凝胶制品应符合表4的规定

表4 坚果(籽类)风味魔芋凝胶制品感官要求

| 项 目     | 要 求                                     |
|---------|-----------------------------------------|
| 色泽      | 呈现产品应有的色泽, 允许有少量黄色或褐色颗粒                 |
| 性状、组织形态 | 丝、片、条、块、球和仿生形状等形态, 无腐烂, 形状完整、均匀一致, 富有弹性 |
| 气味      | 呈现所添加坚果或籽类产品应有的气味, 允许有轻微的碱味和魔芋固有的鱼腥气味   |

Q/YZJX 0002S-2019

|    |           |
|----|-----------|
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 |
|----|-----------|

#### 4.4 理化指标

应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

| 项 目                                | 指 标              |
|------------------------------------|------------------|
| 固形物含量, %                           | ≥ 40             |
| 浸泡液 pH 值                           | 3.0~5.5 (酸性保鲜液)  |
|                                    | 9.0~12.0 (碱性保鲜液) |
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg                  | ≤ 0.8            |
| 砷 (以 As 计), mg/kg                  | ≤ 0.5            |
| 二氧化硫残留 (以 SO <sub>2</sub> 计), g/kg | ≤ 0.1            |
| 二氧化钛, g/kg                         | ≤ 2.0            |

#### 4.5 微生物指标

应符合表 6 的规定。

表 6 微生物指标

| 项目              | 采样方案及限量 |   |                 |                 |
|-----------------|---------|---|-----------------|-----------------|
|                 | n       | c | m               | M               |
| 菌落总数/(CFU/g)    | 5       | 2 | 10 <sup>3</sup> | 10 <sup>4</sup> |
| 大肠菌群/(CFU/g)    | 5       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> |
| 金黄色葡萄球菌/(CFU/g) | 5       | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| 沙门氏菌/25g        | 5       | 0 | 0               | -               |

#### 4.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官检验

将样品倒入白瓷盘中, 在自然光线下目测色泽、组织形态及杂质情况, 并品尝滋味、嗅其气味。

#### 5.2 理化指标



Q/YZJX 0002S-2019

#### 5.2.1 固形物含量

按照 GB/T 10786-2006 规定的方法测定。

#### 5.2.2 浸泡液 pH 值

取浸泡液，按照 GB 5009.237 规定的方法测定。

#### 5.2.3 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 5.2.4 砷

按照 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 5.2.5 二氧化硫残留量

按照 GB 5009.34 规定的方法测定。

#### 5.2.6 二氧化钛

按照 GB 5009.246 规定的方法测定。

### 5.3 微生物指标

#### 5.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2 规定的方法测定。

#### 5.3.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

#### 5.3.3 沙门氏菌和金黄色葡萄球菌

分别按照 GB 4789.4 和 GB 4789.10 规定的方法测定。

### 5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 6 检验规则

### 6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物含量、浸泡液 pH 值、菌落总数、大肠菌群、标签、净含量。

### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

### 6.4 组批

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

### 6.5 抽样方法和抽样数量

按每批产品的千分之一抽取样品，每批样品不少于 20 盒（袋），取 10 盒（袋）为检验样品，余下为备样样品。

### 6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现两项不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则



Q/YZJX 0002S-2019

判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志、标签

#### 7.1.1 销售包装

标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局 123 号(2009)《食品标识管理规定》的规定。

#### 7.1.2 运输包装

应符合 GB/T 191-2008 包装储运图示标志的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合 GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品、GB 9683 食品安全国家标准 复合食品包装袋卫生标准、GB/T 10004-2008 食品安全国家标准 包装用复合膜、袋 干法复合、挤出复合及 GB/T 28118-2011 食品安全国家标准 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋的规定。

7.2.2 产品外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543-2008 的规定。

7.2.3 方便餐具应符合 GB/T 18006.1-2009 的规定

7.2.4 包装规格为 180 克/（盒或袋）、200 克/（盒或袋）、300 克/（盒或袋）、360 克/（盒或袋）、480 克/（盒或袋）、500 克/（盒或袋）、720 克/（盒或袋）、1 千克/（盒或袋）、2.5 千克/（盒或袋）、称重包装，特殊规格可以商定。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、防潮、避光、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。最适宜的贮存温度为 25℃ 以下，切勿冷冻。

### 7.5 保质期

在符合本标准规定及包装完整的条件下，使用巴氏灭菌工艺的产品自生产日期起，产品保质期可达到 12 个月；使用高温灭菌工艺的产品自生产日期起，产品保质期可达到 24 个月。

## 编制说明

本产品是以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽副产品（鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、毛肚、牛心、牛舌、牛肚、牛筋、牛黄喉）、鲜冻动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白、蛋清粉）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品）、熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠）、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、茼蒿、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋、芹菜、香菜、香芋、茭白、葫芦、丝瓜、葱、大蒜、生姜）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）、调味面制品（辣条、面筋串、面筋条）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕）、板栗、粮食（青蚕豆、芸豆、花生、黄豆）、食用葛根粉、雪菜罐头、竹笋罐头中的一种或几种为原料，配以生湿面制品、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇）、番茄酱罐头、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、复合调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、魔芋精粉、魔芋制品（魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品）、魔芋膳食纤维、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、白酒、发酵酒及其配制酒（黄酒、葡萄酒、米酒、清酒、啤酒、梅子酒）、固体饮料（椰子粉、椰浆粉）、花椒油、辣椒油、乳粉、炼乳、奶油、稀奶油、干酪、灭菌乳（纯牛乳、复原乳）、再制干酪、椰子汁、藕粉、蜂蜜、仅肉类或水产品类原料菜肴食品添加剂（碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、辣椒红、三聚磷酸钠、

焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、所有类别通用添加剂（黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚）、水中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制、包装、杀菌生产的一种方便菜肴。

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，制订了本企业标准，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。

三全食品股份有限公司

H N  
Q B