



411224S-2023



长葛市昆龙食品有限公司企业标准

Q/CKS 0002S-2023

即食魔芋制品

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

长葛市昆龙食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由长葛市昆龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚翔。

H N
Q B

即食魔芋制品

1 范围

本标准规定了即食魔芋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋片（条、丝）为主要原料，经预处理、脱水或不脱水，辅以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、蜂蜜、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、冰糖、白酒、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、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）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、辣椒红、罗汉果甜苷、食品用香精（牛奶香精、肉味香精、烧烤味香精、卤味香精、孜然味香精、麻辣味香精、海鲜味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、藤椒味香精、辣椒味香精、柠檬味香精、生姜味香精、大蒜味香精、酸辣味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）、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、黑胡椒油中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的几种，经调味、包装、高温杀菌、包装加工而成即食魔芋制品。

根据添加原料不同分为：即食风味魔芋片、即食风味魔芋条、即食风味魔芋丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋片（条、丝）应符合附录 A 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本产品应有的性状	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，熟制后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 98.0	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	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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 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	100	1000	GB 4789. 10
注：a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



414447S-2020



长葛市豫盛源食品有限公司企业标准

Q/CYS 0002S-2020

魔芋制品

2020-04-15 发布

2020-04-15 实施

长葛市豫盛源食品有限公司 发布

Q/CYS 0002S-2020

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由长葛市豫盛源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田景灿。

本标准自发布之日起替代 Q/CYS 0002S-2019(备案号：412772S-2019)。

H N
Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋精粉、生活饮用水为主要原料，辅以食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、二氧化钛中的一种或几种，经搅拌、糊化、精炼、成型、蒸煮、分切、冷却、加入柠檬酸、包装、杀菌加工而成的非即食魔芋制品。

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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.7 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.8 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 氯化钙应符合 GB 1886.45 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	性状完整、均匀一致、富有弹性	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，熟制后
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具魔芋应有的气、滋味，无异味	

Q/CYS 0002S-2020

杂质	无肉眼可见外来杂质	用温开水漱口，品其滋味
----	-----------	-------------

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
水分，%	≤ 98.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
二氧化钛，g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。		

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/CYS 0002S-2020

编制说明

本标准适用于以魔芋精粉、生活饮用水为主要原料，辅以食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、海藻酸钠、氯化钙（加工助剂）、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、二氧化钛中的一种或几种，经搅拌、糊化、精炼、成型、蒸煮、分切、冷却、加入柠檬酸、包装、杀菌加工而成的非即食魔芋制品。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，参照GB 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市豫盛源食品有限公司

编制说明

本标准适用于以魔芋片（条、丝）为主要原料，经预处理、脱水或不脱水，辅以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、蜂蜜、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、冰糖、白酒、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、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）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、辣椒红、罗汉果甜苷、食品用香精（牛奶香精、肉味香精、烧烤味香精、卤味香精、孜然味香精、麻辣味香精、海鲜味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、香辣味香精、藤椒味香精、辣椒味香精、柠檬味香精、生姜味香精、大蒜味香精、酸辣味香精、迷迭香味香精中的一种或几种）、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、黑胡椒油中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的几种，经调味、包装、高温杀菌、包装加工而成即食魔芋制品。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，参照相关国家标准制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市昆龙食品有限公司

QB