



411089S-2023



河南食城记食品科技有限公司企业标准

Q/HSS 0005S-2023

魔芋块（丝）

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

河南食城记食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南食城记食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谭延亮。

H N
Q B

魔芋块（丝）

1 范围

本标准规定了魔芋块（丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙，添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）、南瓜粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、萝卜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种，添加或不添加柠檬酸、二氧化钛、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种，再经精炼、定型、分切、包装、杀菌而制成的魔芋凝胶制品即食魔芋块（丝）。

根据原辅料不同可分为：原味魔芋块（丝）、风味魔芋块（丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.4海藻粉（海苔、羊栖菜）应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。

2.1.7木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.9山药粉、南瓜粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、萝卜粉应符合 NY/T 1884 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	丝状、块状、条状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g	≤ 92	GB 5009.3

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
二氧化钛 ^a ，g/kg	≤	2.5	GB 5009.246
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 适用于使用二氧化钛的产品。			

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 ⁵	10 ⁶	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
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；					

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定，外购料包中食品添加剂的使用也应符合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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙，添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）、南瓜粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、萝卜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉中的一种，添加或不添加柠檬酸、二氧化钛、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种，再经精炼、定型、分切、包装、杀菌而制成的魔芋凝胶制品即食魔芋块（丝）。

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。

河南食城记食品科技有限公司