



412288S-2023



河南逸亮食品有限公司企业标准

Q/HYS 0005S-2023

方便魔芋制品(其他方便食品)

2023-07-29 发布

2023-07-29 实施

河南逸亮食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南逸亮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁新娟、杨永国、王志强、岳灵。

H N
Q B

方便魔芋制品（其他方便食品）

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品（其他方便食品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制魔芋包为主要原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味油包（油状复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、醋包、酸味调味汁（液态复合调味料）、菜包（酱腌菜）、蔬菜包（复配脱水蔬菜料包）、油炸花生包、香酥豆包、熟制牛杂（牛肉）包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包、卤蛋包中的一种或几种】，经组合包装而成的方便魔芋制品（其他方便食品）。

魔芋包（自制）：以生活饮用水、魔芋粉为主要原料，添加氢氧化钙（加工助剂），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、食用盐中的一种或几种，添加或不添加（柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），经配料、调粉、搅拌、熟化、成型、切条、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的魔芋包。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 生活饮用水应符合 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 1886.341 的规定。

2.1.7 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.10 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.12 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味油包（油状复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、酸味调味汁（液态复合调味料）应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。

2.1.13 菜包（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.14 蔬菜包（复配脱水蔬菜料包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.15 油炸花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 香酥豆包应符合应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 熟制牛杂（牛肉）包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.18 风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.19 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	具有各自应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法煮熟后品其滋味
色泽	具有各自应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无霉变,无虫蛀	
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
固形物含量/(%)（魔芋包）		≥ 40	GB/T 10786
水分/(%)【蔬菜包（复配脱水蔬菜料包）】		≤ 8.0	GB 5009.3
总酸(以乙酸计)/(g/100mL)	酸味调味汁（液态复合调味料）	≥ 0.5	GB 12456
	醋包	≥ 3.5	
二氧化钛/(g/kg)（仅限添加二氧化钛的魔芋包）		≤ 2.5	GB 5009.246
pH 值	添加柠檬酸的魔芋包	4~7	GB 5009.237
	不添加柠檬酸的魔芋包	9~12	
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg)		≤ 0.25	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg)		≤ 0.5	GB 5009.11

铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	熟制牛杂(牛肉)包	≤	1.0	GB 5009.123
	风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包	≤	2.0	
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg) (风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包)		≤	0.5	GB 5009.17
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	熟制牛杂(牛肉)包	≤	0.1	GB 5009.15
	油炸花生包	≤	0.5	
酸价(以脂肪计(KOH))/(mg/g)	【含油型调味酱包、调味油包、熟制牛杂(牛肉)包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包】	≤	5.0	GB 5009.229
	油炸花生包、香酥豆包	≤	3.0	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	含油型调味酱包、调味油包、熟制牛杂(牛肉)包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包、油炸花生包、香酥豆包	≤	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； 总砷、铅、黄曲霉毒素 B ₁ 为魔芋包和配料包的混合检验；不搭配料包的仅检验魔芋包。				

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	10	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 微生物检测为魔芋包和配料包的混合检测； 不搭配料包的仅检验魔芋包。					

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；各配料包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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、pH值(仅限魔芋包)、固形物含量(仅限魔芋包)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以自制魔芋包为主要原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味油包（油状复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、醋包、酸味调味汁（液态复合调味料）、菜包（酱腌菜）、蔬菜包（复配脱水蔬菜料包）、油炸花生包、香酥豆包、熟制牛杂（牛肉）包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包、卤蛋包中的一种或几种】，经组合包装而成的方便魔芋制品（其他方便食品）。

魔芋包（自制）：以生活饮用水、魔芋粉为主要原料，添加氢氧化钙（加工助剂），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、食用盐中的一种或几种，添加或不添加（柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种），经配料、调粉、搅拌、熟化、成型、切条、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的魔芋包。

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，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。

河南逸亮食品有限公司