

Q/XYS 0001S-2024



许昌市建安区饴香源食品厂企业标准

Q/XYS 0001S-2024

魔芋制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

许昌市建安区饴香源食品厂 发布

前 言

本标准由许昌市建安区饴香源食品厂提出。
本标准起草单位：许昌市建安区饴香源食品厂。
本标准主要起草人：胡志业。
本标准自实施之日起代替 Q/XYS 0001S-2021。

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、检验规则等。

本标准适用于以魔芋精粉为主要原料，加入生活饮用水、食用玉米淀粉、天然胡萝卜素、二氧化钛，搅拌，静置，加热，再添加氢氧化钙（加工助剂）水溶液凝固、定型，蒸煮，切花成型，柠檬酸水溶液漂洗，充入柠檬酸保存液包装而成的非即食魔芋制品。

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 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.3 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。
- 2.1.4 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出 50g, 倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质, 闻其气味, 然后用温开水漱口, 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
固形物含量, %	≥ 50	GB/T 10786
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
二氧化钛, g/kg	≤ 2.5	GB 5009.246

注：*铅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 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；农药最大残留限量应符合 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、固形物含量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋精粉为主要原料，加入生活饮用水、食用玉米淀粉、天然胡萝卜素、二氧化钛，搅拌，静置，加热，再添加氢氧化钙（加工助剂）水溶液凝固、定型，蒸煮，切花成型，柠檬酸水溶液漂洗，充入柠檬酸保存液包装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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品属性为魔芋凝胶制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区饴香源食品厂