



410257S-2024



河南永溢食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2024

方便魔芋制品

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

河南永溢食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南永溢食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：代小利、李莉莉、杨萌萌。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HYS 0001S-2022。

H N
Q B

方便魔芋制品

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋包搭配或不搭配外购的粉包、酱包、醋包、调味汁包、辣椒油（红油）包、葱油包、芝麻香油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、芝麻菜包、芝麻包（熟）、油炸花生包、黄豆包（熟）、海带包、调味海带包中的一种或几种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

魔芋包（自制）是以魔芋精粉或魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以或不辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、燕麦粉、海带粉、羊栖菜粉、蕨根粉、奇亚籽粉、桑叶粉、番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉（或汁）、芹菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、香菇粉、食用葛根粉、蛋白核小球藻粉、食用（极大或钝顶）螺旋藻粉中的一种或几种，添加或不添加大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、香辛料或料粉（洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽籽、辣椒粉、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、八角、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草、葱粉、姜粉、洋葱粉、胡椒粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、糊化、静置、精炼、成型、漂洗、内包装、灭菌、外包装等工艺加工而成的方便魔芋制品。

根据搭配或不搭配料包产品可分为：方便魔芋制品（附调料包）、方便魔芋制品（未附调料包）。

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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 海带粉、羊栖菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 蕨根粉、奇亚籽粉、桑叶粉、番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 蛋白核小球藻粉应符合关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告（卫生部公告2012年第19号）的规定。

2.1.12 食用（极大或钝顶）螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 香辛料、料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.23 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.27 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.28 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.29 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.30 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.33 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.34 粉包、酱包、醋包、调味汁包、辣椒油（红油）包、葱油包、芝麻香油包应符合 GB 31644、SB/T 11194 的规定。
- 2.1.35 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.36 脱水蔬菜包、芝麻菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.37 芝麻包、油炸花生包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 海带包、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 胡萝卜汁应符合 GB/T 31121 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
	魔芋包	调料包	

性 状	条状或丝状、性状完整、均匀一致、富有弹性	具有各调料包应有的性状	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, 然后用温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽		
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味, 无酸败变质及其他异味		
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 (仅限魔芋包)	≤	95.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	酱包、辣椒油 (红油) 包、葱油包、芝麻香油包	≤ 5.0	GB 5009.229
	芝麻包、油炸花生包、黄豆包	≤ 3.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	酱包、辣椒油 (红油) 包、葱油包、芝麻香油包	≤ 0.25	GB 5009.227
	芝麻包、油炸花生包、黄豆包	≤ 0.5	
二氧化钛, g/kg (仅限魔芋包)	≤	2.5	GB 5009.246
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于魔芋包和调料包混合后检验, 不附调料包的产品仅对魔芋包进行检验。			

2.4 微生物限量

微生物限量适用于魔芋包和调料包的混合检验; 没有调料包的仅对魔芋包进行检验, 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	100	GB 4789.3

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。					

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；外购调料包的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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（魔芋包）、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

本标准适用于以魔芋包搭配或不搭配外购的粉包、酱包、醋包、调味汁包、辣椒油（红油）包、葱油包、芝麻香油包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、芝麻菜包、芝麻包（熟）、油炸花生包、黄豆包（熟）、海带包、调味海带包中的一种或几种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

魔芋包（自制）是以魔芋精粉或魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以或不辅以食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、燕麦粉、海带粉、羊栖菜粉、蕨根粉、奇亚籽粉、桑叶粉、番茄粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉（或汁）、芹菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、香菇粉、食用葛根粉、蛋白核小球藻粉、食用（极大或钝顶）螺旋藻粉中的一种或几种，添加或不添加大豆油、芝麻油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、香辛料或料粉（洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽籽、辣椒粉、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、八角、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草、葱粉、姜粉、洋葱粉、胡椒粉中的一种或几种）、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、黄原胶、柠檬酸、二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）中的一种或几种，经搅拌、糊化、静置、精炼、成型、漂洗、内包装、灭菌、外包装等工艺加工而成的方便魔芋制品。

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，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。

河南永溢食品有限公司

QB