



413049S-2024



雅客（漯河）食品有限公司企业标准

Q/YKL 0002S-2024

方便魔芋制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

H N

Q B

前 言

本标准由雅客（漯河）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张忠山、陈家彬、陈长铵、陈春焕。

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。

本标准适用于以外购魔芋凝胶制品【以生活饮用水、魔芋粉为原料，添加或不添加玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、木薯淀粉、蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、蕨根粉、海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、氢氧化钙(加工助剂)、柠檬酸中的一种或几种】为原料，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻香油中的一种或几种）、牛油、鸡油、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、辣椒红油、黄原胶、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、辣椒红、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、香叶油、孜然油中的一种或几种】、乙基麦芽酚中的多种，经解冻（或不解冻）、焯水（或卤制或预煮）、脱水、调味、包装、杀菌、加工而成的即食方便魔芋制品。

根据原辅料不同，可分为不同口味的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋凝胶制品应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.8 牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 辣椒红油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.20 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.21 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.22 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 维生素 C 应符合 GB 14754 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 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.28 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.29 花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、香叶油、孜然油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 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
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败，无异味	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类型器皿）中，在自然光下观察色泽和状态。
状态	具有该产品应有的组织性状，无霉变，无正常视力可见外来异物	闻其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

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
食用盐（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12

注：*铅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	10^5	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

注: a样品的采样和处理按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 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。

2.7 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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购魔芋凝胶制品【以生活饮用水、魔芋粉为原料，添加或不添加玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、木薯淀粉、蕨根粉、葛根粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、蕨根粉、海带粉、裙带菜粉、羊栖菜粉、天然胡萝卜素、D-异抗坏血酸钠、氢氧化钙(加工助剂)、柠檬酸中的一种或几种】为原料，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻香油中的一种或几种）、牛油、鸡油、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、菇精调味料、剁辣椒、豆瓣酱、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、辣椒红油、黄原胶、食品用香精、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、乳酸、冰乙酸、天然胡萝卜素、高粱红、甜菜红、辣椒红、维生素C（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、食用香料【辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、香叶油、孜然油中的一种或几种】、乙基麦芽酚中的多种，经解冻（或不解冻）、焯水（或卤制或预煮）、脱水、调味、包装、杀菌、加工而成的即食方便魔芋制品。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安全国家标准 GB 2762 的规定。

雅客（漯河）食品有限公司

