



411071S-2024



许昌市莲源食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2024

魔芋制品

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

许昌市莲源食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市莲源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈双。

本标准自发布之日起替代 Q/XLS 0001S-2022。

H N
Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋精粉或魔芋粉、饮用水为主要原料，添加或不添加（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、天然胡萝卜素、二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）、海藻酸钠、柠檬酸、辣椒红、可可粉、高粱红、海藻粉）中的一种或几种，经配料、搅拌糊化、精炼、定型蒸煮（加热凝胶固化）、切片（或不切片）、切丝（或不切丝）、浸泡、包装而成的非即食魔芋制品。

根据状态不同分为以下几种：素虾仁状魔芋制品、素肚丝状魔芋制品、素肚片状魔芋制品、素腰花状魔芋制品、素蛋片状魔芋制品、耳丝状魔芋制品、串串香状魔芋制品、素火腿片状魔芋制品、素百叶状魔芋制品。

2 要求

2.1 原料要求

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。

2.1.6 二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。

2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.9 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.10 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.13 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.14 海藻粉应 GB 19643 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出 100 g，倒入白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味，温水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味、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, g/100g	$\geq$ 20	GB/T 10786
水分, g/100g	$\leq$ 95	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.28	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	$\leq$ 0.5	GB 5009.11
二氧化钛(TiO ₂) ^a , g/kg	$\leq$ 2.5	GB 5009.246
带*严于食品安全标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。		

2.4 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、水分。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精粉或魔芋粉、饮用水为主要原料，添加或不添加（食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、天然胡萝卜素、二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）、海藻酸钠、柠檬酸、辣椒红、可可粉、高粱红、海藻粉）中的一种或几种，经配料、搅拌糊化、精炼、定型蒸煮（加热凝胶固化）、切片（或不切片）、切丝（或不切丝）、浸泡、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，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。

本标准属于魔芋凝胶制品。

许昌市莲源食品有限公司