



411315S-2024



清丰县丰合食品加工厂(个体工商户)企业标准

Q/QFH 0001S-2024

魔芋制品

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

清丰县丰合食品加工厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由清丰县丰合食品加工厂(个体工商户)提出和起草。

本标准起草人：叶童、聂全鹏。

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制品包为原料，搭配或不搭配外购料包【粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）、麻酱包、醋包、调味油包、辣椒油包、蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果炒货包中的一种或几种】，经组合或不组合、包装加工而成的即食或非即食魔芋制品。

魔芋制品包是以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、添加或不添加西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉、海藻粉、褐藻粉、海带粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冰乙酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、天然胡萝卜素、辣椒红、高粱红、甜菜红、柑橘黄、二氧化钛、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、加水溶胀、加热糊化、凝胶固化、成型、漂洗、浸泡、包装、杀菌、加工而成的不同形状的即食或非即食魔芋制品包（魔芋凝胶制品）。

根据搭配或不搭配外购料包，产品可分为：魔芋制品（附料包）、魔芋制品（未附料包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 海藻粉、褐藻粉、海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.7 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.8 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.10 乙酰化双淀粉己二酸酯 GB 29932 的规定。

2.1.11 氢氧化钙应符合 GB 1886.375 的规定。

2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.13冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.14柠檬酸钠应符合 GB 1886.10 的规定。。
- 2.1.15乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.18食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.20辣椒红应符合 GB 1886.34 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柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.24二氧化钛应符合 GB 1886.341 的规定。
- 2.1.25D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29麻酱包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30醋包应符合 GB 2719 的规定
- 2.1.31调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.32辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.34酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35熟制坚果炒货包应符合 GB 19300 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28（未搭配料包的魔芋制品） 0.45（魔芋制品包与料包的混合检验）	GB 5009.12
二氧化钛，g/kg	≤ 2.5（仅适用于添加二氧化钛的魔芋制品包）	GB 5009.246
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注 1：a 仅适用于料包的混合检验，其中酸价不适用于料包中含发酵型配料或酸性配料的产品；		
注 2：*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

即食类产品的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 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：微生物限量适用于未搭配料包的即食类魔芋制品单独检验，或搭配料包的即食类魔芋制品的混合检验。					

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，外购调料包中食品添加剂的使用也应符合 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、菌落总数和大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以魔芋制品包为原料，搭配或不搭配外购料包【粉包（固态复合调味料包）、酱包（半固态复合调味料包）、汁包（液态复合调味料包）、麻酱包、醋包、调味油包、辣椒油包、蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果炒货包中的一种或几种】，经组合或不组合、包装加工而成的即食或非即食魔芋制品。

魔芋制品包是以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、绿豆淀粉、紫薯淀粉、荞麦淀粉、蕨根淀粉、橡子淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、添加或不添加西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、蕨根粉、桑叶粉、海藻粉、褐藻粉、海带粉、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻酸钠、乙酰化双淀粉己二酸酯、氢氧化钙（加工助剂）、柠檬酸（加工助剂）、冰乙酸、柠檬酸钠、乳酸、乳酸钠、DL-苹果酸、食品用香精、天然胡萝卜素、辣椒红、高粱红、甜菜红、柑橘黄、二氧化钛、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、加水溶胀、加热糊化、凝胶固化、成型、漂洗、浸泡、包装、杀菌、加工而成的不同形状的即食或非即食魔芋制品包（魔芋凝胶制品）。

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，微生物参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。

清丰县丰合食品加工厂(个体工商户)

QB