



411325S-2024



河南明正清真食品有限公司企业标准

Q/HMZS 0004S-2024

方便魔芋凝胶制品（其他方便 食品）

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

河南明正清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南明正清真食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南明正清真食品有限公司。

本标准主要起草人：王春晖。

H N

Q B

方便魔芋凝胶制品（其他方便食品）

1 范围

本标准规定了方便魔芋凝胶制品（其他方便食品）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以魔芋凝胶制品包、搭配或不搭配外购[酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、醋包、芝麻酱包]中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的方便魔芋凝胶制品。

魔芋凝胶制品包是以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、二氧化钛、柠檬酸（酸度调节剂）、乳酸、乳酸钠、氢氧化钙（加工助剂）中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、调粉、加热凝胶成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水，添加或不添加食用盐、甘油、黄原胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、酵母抽提物、食用植物油（大豆油）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、芝麻、芝麻酱、低聚果糖、辣椒红、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、砂仁、欧芹中的一种或几种）、白芷、陈皮粉（橘皮粉）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、郫县豆瓣、酱卤肉制品（鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、鹅肉及其副产品、牛肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、烧烤味香精、黑胡椒味香精、藤椒风味香精、泡椒风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调味或不调味、包装、杀菌、装箱，加工而成的即食方便魔芋凝胶制品。

根据工艺及所用辅料不同，产品分类为：辣椒风味魔芋凝胶制品、牛肉风味魔芋凝胶制品、鸡肉风味魔芋凝胶制品、麻辣风味魔芋凝胶制品、香辣风味魔芋凝胶制品、火锅风味魔芋凝胶制品、花椒风味魔芋凝胶制品、黑胡椒风味魔芋凝胶制品、椒麻风味魔芋凝胶制品、藤椒风味魔芋凝胶制品、烧烤风味魔芋凝胶制品、麻酱风味魔芋凝胶制品、泡椒风味魔芋凝胶制品。

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 魔芋粉应符合 NY/T 494的规定。
- 2.1.3 魔芋精粉应符合 GB/T 18104的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371的规定。
- 2.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931的规定。
- 2.1.7 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929的规定。

- 2.1.8 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合GB 29932的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.10 二氧化钛应符合GB 1886.341的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235的规定。
- 2.1.12 乳酸应符合 GB 1886.173的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537的规定。
- 2.1.14 氢氧化钙应符合 GB 25572的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461和 GB 2721的规定。
- 2.1.16 甘油应符合 GB 29950的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317和 GB 13104的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和 GB 2720的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 2.1.24 酱油应符合 GB/T 18186和 GB 2717的规定。
- 2.1.25 食醋应符合 GB/T 18187和 GB 2719的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883和 GB 13104的规定。
- 2.1.27 辣椒酱应符合 NY/T 1070的规定。
- 2.1.28 豆腐乳应符合 SB/T 10170的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761的规定。
- 2.1.30 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.32 辣椒应符合 GB/T 30382的规定。
- 2.1.33 香辛料应符合 GB/T 15691的规定。
- 2.1.34 白芷、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208的规定。
- 2.1.37 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560的规定。
- 2.1.38 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586的规定。
- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.40 酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644的规定。
- 2.1.41 海带包应符合 GB 19643的规定。

2.1.42 花生包应符合 GB 19300的规定。

2.1.43 醋包应符合 GB 2719和 GB/T 18187的规定。

2.1.44 芝麻酱包应符合 LS/T 3220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	取适量试样，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味 滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异 味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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) (仅限魔芋凝胶制品包)	≤ 98.0	GB 5009.3
*铅 ^a (以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^a /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
总酸(以乙酸计)/(g/100mL) ≥	仅限醋包 3.5	GB 12456
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	仅限花生包、芝麻酱包 3.0	GB 5009.229
	酱包、辣椒油包 5.0	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	仅限花生包、芝麻酱包、 酱包、辣椒油包 0.25	GB 5009.227
二氧化钛/(g/kg) (仅限添加该食品添加剂的魔芋凝胶制品包)	≤ 2.5	GB 5009.246
食用盐 ^a (以NaCl计)/(g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 未搭配料包的产品仅检测魔芋凝胶制品，搭配料包的产品混合检验。

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 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	100	1000	GB 4789. 10

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

未搭配料包的产品仅检测魔芋凝胶制品，搭配料包的产品混合检验。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 19303 的规定。

2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以魔芋凝胶制品包、搭配或不搭配外购[酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、醋包、芝麻酱包]中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的方便魔芋凝胶制品。

魔芋凝胶制品包是以魔芋粉、魔芋精粉中的一种或两种为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉中的一种或几种）、大豆分离蛋白、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、醋酸酯淀粉、二氧化钛、柠檬酸（酸度调节剂）、乳酸、乳酸钠、氢氧化钙（加工助剂）中的一种或几种，经原辅料处理或不处理、调粉、加热凝胶成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水或不脱水，添加或不添加食用盐、甘油、黄原胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、果葡糖浆、酵母抽提物、食用植物油（大豆油）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、芝麻、芝麻酱、低聚果糖、辣椒红、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、砂仁、欧芹中的一种或几种）、白芷、陈皮粉（橘皮粉）、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、郫县豆瓣、酱卤肉制品（鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、鹅肉及其副产品、牛肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、烧烤味香精、黑胡椒味香精、藤椒风味香精、泡椒风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经调味或不调味、包装、杀菌、装箱，加工而成的即食方便魔芋凝胶制品。

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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南明正清真食品有限公司