

Q/JJS 0005S-2024



焦作嘉瑞祥食品有限公司企业标准

Q/JJS 0005S-2024

魔芋块（丝）

2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

焦作嘉瑞祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作嘉瑞祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程晓峰。

H N

Q B

魔芋块（丝）

1 范围

本标准规定了魔芋块（丝）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于外购魔芋块（丝）（魔芋凝胶制品），配以外购的蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种，组合包装而成的魔芋块（丝）。

外购魔芋块（丝）（魔芋凝胶制品）配料：以魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）、南瓜粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、胡萝卜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、青稞粉、黑豆粉、绿豆粉、番茄粉、菠菜粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、蓝莓粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、金针菇粉、茶树菇粉、草菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、银耳粉中的一种或几种）、辣木叶、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带粉、全蛋液（粉）中的一种，添加或不添加食用盐、柠檬酸、二氧化钛、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种。

根据原辅料不同可分为：原味魔芋块（丝）、风味魔芋块（丝）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋块（丝）应符合 GB/T 41811 的规定。

2.1.2 蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包

2.1.3 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.4 虾米包、动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.5 紫菜包、藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.6 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 干酪包应符合 GB 5420 的规定。

2.1.9 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 花生脆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.11 脱水蔬菜包 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 肉包、肉灌肠应符合 GB 2726 的规定。

2.1.13 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.14 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.15 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.16 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.17 虾皮紫菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.18 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.22 海盐包应符合 GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	魔芋块（丝）呈块、丝状，料包具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，将本品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，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 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
a 适用于产品的混合检验； b 适用于含油脂的调味料包的混合检验； *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; 农药残留限量应符合 GB 2763 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、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于外购魔芋块（丝）（魔芋凝胶制品），配以外购的蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种，组合包装而成的魔芋块（丝）。

外购魔芋块（丝）（魔芋凝胶制品）配料：以魔芋粉、生活饮用水为主要原料，辅以海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）、南瓜粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、胡萝卜粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、青稞粉、黑豆粉、绿豆粉、番茄粉、菠菜粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、蓝莓粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、金针菇粉、茶树菇粉、草菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、银耳粉中的一种或几种）、辣木叶、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带粉、全蛋液（粉）中的一种，添加或不添加食用盐、柠檬酸、二氧化钛、羟丙基二淀粉磷酸酯中的一种或多种。

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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作嘉瑞祥食品有限公司