Q/HXS 0002S-2024

河南鑫莼食业有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2024

魔芋凝胶制品

2024-05-07 发布　　2024-05-07 实施

河南鑫莼食业有限公司 发布

前　　言

本标准由河南鑫莼食业有限公司提出。

本标准起草单位：河南鑫莼食业有限公司。

本标准主要起草人：尚建国、孟继生。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/HXS 0002S-2022（备案号：413482S-2022）。

HNQB

魔芋凝胶制品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加大豆蛋白粉、菠菜粉、南瓜粉、蓝莓粉、葛根粉、山药粉、胡萝卜粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、燕麦、藜麦米、奇亚籽、椰片、椰奶、荞麦粉中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐中的一种或多种，添加或不添加黑糖糖浆、草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精中的一种，再经精炼、凝胶固化、定型、分切、包装、杀菌而制成的即食的魔芋凝胶制品。

根据所用原料不同可分为：菠菜魔芋面、南瓜魔芋面、蓝莓魔芋面、葛根魔芋面、山药魔芋面、红豆魔芋面、绿豆魔芋面、黑豆魔芋面、大豆蛋白魔芋面、原味魔芋块、草莓味魔芋块、香草味魔芋块、香芋味魔芋块、苹果味魔芋块、牛奶味魔芋块、咖啡味魔芋块、香橙味魔芋块、黑糖味魔芋块、风味魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。

2.1.7 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。

2.1.10 红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 山药粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.13 菠菜粉、南瓜粉、蓝莓粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.17 黑糖糖浆应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.19　木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.20　草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21　燕麦应符合 LS/T 3260 的规定。

2.1.22　奇亚籽应符合 GB 19300 的规定。

2.1.23　椰片应符合 NY/T 786 的规定。

2.1.24　椰奶应符合 GB 7101 的规定。

2.1.25　藜麦米应符合 LS/T 3245 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	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
固形物含量，g/100g	≥	40	GB/T 10786
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.12
二氧化钛，g/kg	≤	2.5	GB 5009.246
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、固形物含量、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

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙（加工助剂），添加或不添加大豆蛋白粉、菠菜粉、南瓜粉、蓝莓粉、葛根粉、山药粉、胡萝卜粉、红豆粉、绿豆粉、黑豆粉、燕麦、藜麦米、奇亚籽、椰片、椰奶、荞麦粉中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸、二氧化钛、木薯淀粉、玉米淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、果葡糖浆、白砂糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐中的一种或多种，添加或不添加黑糖糖浆、草莓香精、香草香精、香芋香精、苹果香精、牛奶香精、咖啡香精、香橙香精中的一种，再经精炼、凝胶固化、定型、分切、包装、杀菌而制成的即食的魔芋凝胶制品。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，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。

河南鑫莼食业有限公司