



411806S-2024



河南明正清真食品有限公司企业标准

Q/HMZS 0004S-2024

方便魔芋制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 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、姜建军。

H N
Q B

方便魔芋制品

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以外购魔芋凝胶制品为原料，经浸泡、预煮、冷却，添加食用盐、黄原胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食用植物油（大豆油）、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、柠檬酸、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、熟芝麻、芝麻酱、芝麻油、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、丁香、高良姜、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、砂仁中的一种或几种）、白芷、陈皮粉（橘皮粉）、郫县豆瓣、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡心、鸡肝、鸡胗）、鸭肉及其副产品（鸭心、鸭肠、鸭肝、鸭胗）、牛肉及其副产品（牛心、牛肝、牛肺、牛肺管）、羊肉及其副产品（羊心、羊肝、羊肺）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、泡椒风味香精、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、包装、杀菌等工艺加工而成的方便魔芋制品。

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 魔芋凝胶制品应符合 GB/T 41811的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461和 GB 2721的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB / T 317和 GB 13104的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠（味精）应符合 GB / T 8967和 GB 2720的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB / T 20886.2的规定。
- 2.1.9 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合GB/T 1535的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB / T 18186和 GB 2717的规定。
- 2.1.12 食醋应符合 GB / T 18187和 GB 2719的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235的规定。
- 2.1.14 冰糖应符合 GB / T 35883和 GB 13104的规定。
- 2.1.15 辣椒酱应符合 NY / T 1070的规定。
- 2.1.16 豆腐乳应符合 SB / T 10170的规定。

- 2.1.17 熟芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.18 芝麻酱应符合 LS / T 3220的规定。
- 2.1.19 芝麻油应符合 GB/T 8233的规定。
- 2.1.20 辣椒红应符合GB1886.34的规定。
- 2.1.21 辣椒应符合 GB / T 30382的规定。
- 2.1.22 香辛料应符合 GB / T 15691的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合 GB / T 20560的规定。
- 2.1.25 酱卤肉制品应符合 GB / T 23586的规定。
- 2.1.26 食品用香精应符合 GB 30616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） ≤	98.0	GB 5009.3
*铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.25	GB 5009.12
食用盐（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。		

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。

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

本标准适用于以外购魔芋凝胶制品为原料，经浸泡、预煮、冷却，添加食用盐、黄原胶、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、食用植物油（大豆油）、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、柠檬酸、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、熟芝麻、芝麻酱、芝麻油、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、丁香、高良姜、山奈、甘草、肉豆蔻、豆蔻、香茅、砂仁中的一种或几种）、白芷、陈皮粉（橘皮粉）、郫县豆瓣、酱卤肉制品【鸡肉及其副产品（鸡心、鸡肝、鸡胗）、鸭肉及其副产品（鸭心、鸭肠、鸭肝、鸭胗）、牛肉及其副产品（牛心、牛肝、牛肺、牛肺管）、羊肉及其副产品（羊心、羊肝、羊肺）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、泡椒风味香精、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、包装、杀菌等工艺加工而成的方便魔芋制品。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，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

QB