



413027S-2025



淇县老李坊食品厂企业标准

Q/QLS 0003S-2025

调味魔芋制品

2025-10-16 发布

2025-10-16 实施

淇县老李坊食品厂 发布

前 言

本标准由淇县老李坊食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李士贴。

H N

Q B

调味魔芋制品

1 范围

本标准规定了调味魔芋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻或不冷冻的魔芋制品（块、丝、条）中的一种为原料，经解冻或不解冻、预处理，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油、芝麻油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜、泡菜中的一种或几种）、调味海带、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料中的一种或几种）、酵母抽提物、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、苜蓿、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香茅兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、香辣油、麻辣油、香葱油、藤椒油、酱油中的一种或几种，添加或不添加D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、羟丙基淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或多种，经卤制、拌料、调味、内包装、杀菌或不杀菌等加工而成，冷藏或冷冻或常温贮存的调味魔芋制品。

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 魔芋制品应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 海藻粉、调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 陈皮粉（橘皮粉）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16辣椒油、香辣油、麻辣油、香葱油、藤椒油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.17酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.18乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.19冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.21乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.22酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.23单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.24羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.25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 | 取样品适量, 将样品倒入洁净的白色瓷盘中, 在自然光下, 用肉眼观察其性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后用温开水漱口, 品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气 味、滋 味 | 具有产品应有的滋味和气味, 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 |
|-----------------------------|------|------------|
| 食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) ≤ | 6.0 | GB 5009.44 |
| 铅* (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤ | 0.28 | GB 5009.12 |
| *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 |

| | | | | | |
|---------------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------|
| 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 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 | | | | | |

2.6 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。

2.7 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.8 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻或不冷冻的魔芋制品（块、丝、条）中的一种为原料，经解冻或不解冻、预处理，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、食用植物调和油、芝麻油中的一种或几种）、畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜、泡菜中的一种或几种）、调味海带、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料中的一种或几种）、酵母抽提物、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拨、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、香辣油、麻辣油、香葱油、藤椒油、酱油中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或多种，经卤制、拌料、调味、内包装、杀菌或不杀菌等加工而成，冷藏或冷冻或常温贮存的调味魔芋制品。

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，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。

淇县老李坊食品厂