



410884S-2025



河南润源食品有限公司企业标准

Q/HRS 0005S-2025

即食魔芋制品

2025-03-18 发布

2025-03-18 实施

河南润源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南润源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：盛健。

H N

Q B

即食魔芋制品

1 范围

本标准规定了即食魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、白芷、陈皮、蔬菜（贡菜、萝卜、芥菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、白菜、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种）、香辛料（八角、洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草中的一种或几种）、辣椒油、青花椒粉、蒜粉、辣椒红油、香辣油、大豆油、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经配料、卤制或不卤制、冷却或不冷却、调味、包装、杀菌、加工而成的即食魔芋制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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（魔芋片/丝/块/条）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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 泡椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 香辛料、青花椒粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 辣椒油、辣椒红油、香辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.16 D-抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.18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	具有产品应有性状	取样品适，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，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	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败变质及其他异味	
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	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.5 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

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以魔芋制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精、酱油、泡椒、白芷、陈皮、蔬菜（贡菜、萝卜、芥菜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、白菜、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、番茄、茄子、四季豆、豇豆、豌豆、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种）、香辛料（八角、洋葱、大蒜、砂仁、月桂叶、山奈、肉豆蔻、小茴香、草果、香茅叶、芫荽、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、生姜、桂皮、豆蔻、丁香、孜然、甘草中的一种或几种）、辣椒油、青花椒粉、蒜粉、辣椒红油、香辣油、大豆油、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精中的一种或几种，经配料、卤制或不卤制、冷却或不冷却、调味、包装、杀菌、加工而成的即食魔芋制品。

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。

河南润源食品有限公司

QB