



411288S-2025



周口市淮阳区海之军食品厂(个人独资)企业标准

Q/ZHH 0001S-2025

方便魔芋制品

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

周口市淮阳区海之军食品厂(个人独资) 发布

前 言

本标准由周口市淮阳区海之军食品厂（个人独资）提出并起草。

本标准起草人：吴汉波。

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分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以魔芋凝胶食品（魔芋片/丝/块/条中的一种）为主要原料，添加食用盐、甘油、黄原胶、阿拉伯胶、白砂糖、味精、呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、果葡糖浆、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒红、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、白胡椒、黑胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、甘草、豆蔻、香茅、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷、陈皮、D-异抗坏血酸钠、郫县豆瓣、芝麻酱、花生酱、白酒、酱卤肉制品[鸡肉及其副产品（鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌）、鸭肉及其副产品（鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚）、牛肉及其副产品（牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺）、猪肉及其副产品（猪肚、猪脆骨、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌）、羊肉及其副产品（羊肚、羊喉脆骨、羊舌、羊皮、羊蹄筋、羊蹄、羊心、羊耳、羊肝、羊头肉、羊肺）中的一种或几种]、动物性水产制品（墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、扇贝、深海小鱼、沙丁鱼、螺肉、银鱼、虾米、蟹肉、带鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种）、酱腌菜（藕片、泡椒、泡姜、笋、莴笋、泡菜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角、金针菇中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种）、大豆蛋白、海带、鹌鹑蛋、食用葡萄糖、蔬菜（贡菜、萝卜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、鱼腥草、茭白、竹笋、白菜、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、桔梗丝、百合、莲藕、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种）、莲子、黄豆、花生、食品用香精、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、丁香花蕾油、孜然油、肉桂皮油、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种）、天然胡萝卜素中的一种或几种，经配料、卤制或不卤制、冷却或不冷却、调味、包装、杀菌、外包加工而成的方便魔芋制品。或上述工艺加工制成方便魔芋制品包，搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种，组合包装加工而成的方便魔芋制品。

根据工艺及所用辅料不同，产品分为不同种类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋凝胶食品（魔芋片/丝/块/条）应符合 GB/T 41811 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.3 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.5 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 鸡精调味料 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.18 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.19 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.26 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.27 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.28 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.29 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.30 酱卤肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.31 动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.32 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.35 海带应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.36 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.37 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.38 蔬菜应无虫蚀、霉变，并符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.39 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.40 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.44 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.45 酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.47 豆制品包应符合 GB 2712 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	具有本品应有的性状	取适量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	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有该品种应有的气味，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
氯化物 ^a （以 Cl ⁻ 计），%	≤ 3.5	GB 5009.44
*铅 ^a （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	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
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；		
a 适用于方便魔芋制品包的检验；		
b 适用于外购调料包的混合检验，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品。		

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	100	1000	GB 4789. 10
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行; 搭配料包的产品将魔芋制品包与料包充分混合后进行检验, 未搭配料包的产品仅对方便魔芋制品包进行检验。					

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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以魔芋凝胶食品（魔芋片/丝/块/条中的一种）为主要原料，添加食用盐、甘油、黄原胶、阿拉伯胶、白砂糖、味精、呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、果葡糖浆、酵母抽提物、食用植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、玉米油、亚麻籽油、花生油、油茶籽油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、鸡油、羊油、猪油中的一种或几种）、酱油、食醋、冰糖、辣椒酱、豆腐乳、大豆膳食纤维粉、芝麻、低聚果糖、辣椒红、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、白胡椒、黑胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈、甘草、豆蔻、香茅、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷、陈皮、D-异抗坏血酸钠、郫县豆瓣、芝麻酱、花生酱、白酒、酱卤肉制品[鸡肉及其副产品(鸡翅、鸡胗、鸡爪、鸡心、鸡肠、鸡肚、鸡脖、鸡架、鸡舌)、鸭肉及其副产品(鸭翅、鸭胗、鸭爪、鸭心、鸭肠、鸭脖、鸭头、鸭舌、鸭肝、鸭肚)、牛肉及其副产品(牛肚、毛肚、牛喉脆骨、牛皮、牛蹄筋、牛肠、牛脆骨、牛蹄、牛心、牛舌、牛耳、牛肝、牛肺)、猪肉及其副产品(猪肚、猪脆骨、猪皮、猪蹄筋、猪蹄、猪心、猪耳、猪肝、猪肠、猪肺、猪头肉、猪舌)、羊肉及其副产品(羊肚、羊喉脆骨、羊舌、羊皮、羊蹄筋、羊蹄、羊心、羊耳、羊肝、羊头肉、羊肺)中的一种或几种]、动物性水产制品(墨鱼、鱿鱼、鲍鱼、海蜇、八爪鱼、扇贝、深海小鱼、沙丁鱼、螺肉、银鱼、虾米、蟹肉、带鱼、秋刀鱼、蚌肉中的一种或几种)、酱腌菜(藕片、泡椒、泡姜、笋、莴笋、泡菜、豇豆、贡菜、剁椒、酸萝卜、酸豆角、金针菇中的一种或几种)、食用菌(香菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、猴头菇、木耳中的一种或多种)、大豆蛋白、海带、鹌鹑蛋、食用葡萄糖、蔬菜(贡菜、萝卜、芹菜、胡萝卜、荸荠、青豆、玉米、鱼腥草、茭白、竹笋、白菜、包菜、菠菜、黄花菜、苦菊、茼蒿、香菜、萝卜、莴笋、山药、桔梗丝、百合、莲藕、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种)、莲子、黄豆、花生、食品用香精、食品用香料(大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、丁香叶油、丁香花蕾油、孜然油、肉桂皮油、乙基麦芽酚、黑胡椒油中的一种或几种)、天然胡萝卜素中的一种或几种，经配料、卤制或不卤制、冷却或不冷却、调味、包装、杀菌、外包加工而成的方便魔芋制品。或以上述工艺加工制成方便魔芋制品包，搭配外购酱包、调味粉包、辣椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、醋包、芝麻酱包中的一种或几种，组合包装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。

周口市淮阳区海之军食品厂（个人独资）