



411732S-2025



新乡晋林食品有限公司企业标准

Q/XJS 0004S-2025

即食魔芋制品

2025-06-06 发布

2025-06-06 实施

新乡晋林食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡晋林食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄振兴。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XJS 0001S-2024。

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，经预处理或不预处理、脱水，辅以植物油（小磨芝麻香油、大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、生蒜泥、大葱、大蒜、生姜、鲜笋、辣椒粉、黄豆、青豆、酸菜、泡椒、剁辣椒、熟芝麻、熟花生仁、熟葵花籽仁、熟豌豆、大豆拉丝蛋白、牛肚碎（熟）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、味精、冰糖、白酒、香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、辣椒油、甘油（丙三醇）、麻椒油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、罗汉果甜苷、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、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、生姜油、香叶油、香茅油中的一种或几种）、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经搅拌、调味、包装、高温杀菌等工艺加工而成即食魔芋制品。

根据配料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 魔芋制品应符合 GB/T 41811 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 小磨芝麻香油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 花生油 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.8 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.10 花生酱 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。

2.1.11 生蒜泥、大葱、大蒜、生姜、鲜笋应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.13 黄豆、青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.14 酸菜、泡椒、剁辣椒应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。

2.1.15 熟芝麻、熟花生仁、熟葵花籽仁、熟豌豆应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。

2.1.16 大豆拉丝蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.17 牛肚碎（熟）应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.25 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.27 麻椒油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.33 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.35 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 食品用香料应符合 GB 29938 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	≤	7.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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
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。

2.7 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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

本标准适用于以魔芋制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）为主要原料，经预处理或不预处理、脱水，辅以植物油（小磨芝麻香油、大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、生蒜泥、大葱、大蒜、生姜、鲜笋、辣椒粉、黄豆、青豆、酸菜、泡椒、剁辣椒、熟芝麻、熟花生仁、熟葵花籽仁、熟豌豆、大豆拉丝蛋白、牛肚碎（熟）、食用盐、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、味精、冰糖、白酒、香辛料粉（花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、生姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、辣椒油、甘油（丙三醇）、麻椒油、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、罗汉果甜苷、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、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、生姜油、香叶油、香茅油中的一种或几种）、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经搅拌、调味、包装、高温杀菌等工艺加工而成即食魔芋制品。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，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。

新乡晋林食品有限公司

QB