

盐津铺子股份有限公司企业标准

Q/YJPZ 0019S—2024

食品安全企业标准 魔芋制品

湖南省
食品安全

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号：4335845-2024

备案日期：2024年6月20日

2024-05-10 发布

2024-5-20 实施

盐津铺子股份有限公司 发布



前言



本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由盐津铺子股份有限公司提出。

本标准由盐津铺子股份有限公司负责解释。

本标准起草单位：盐津铺子股份有限公司。

本标准主要起草人：张仕平、兰桂斌、李凤舞、谭益升、叶美玲、李彩虹、申鸿飞。

本标准替代 2024 年 4 月 20 日发布的 Q/YJPZ 0019S-2024

魔芋制品



1 范围

本标准规定了魔芋食品的要求、试验方法、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，食用淀粉、大豆蛋白制品、大豆蛋白粉、谷朊粉、大米粉、小麦粉、大豆膳食纤维粉、玉米粉、复合调味料、水产调味品、调味品、食用植物油、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、海藻糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、辣椒酱、酱腌菜、豆瓣酱、黄豆酱、藻类制品、新鲜蔬菜、蔬菜制品、坚果与籽类食品、麦芽糊精、乳及乳制品、豆制品、肉制品、番茄酱、蛋及蛋制品、植物蛋白饮料、酵母抽提物、白酒、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、香辛料（罂粟除外）、白芷、橘皮中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经调粉、膨化、熟制成型、浸泡或不浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌等工艺加工而成的即食或非即食魔芋制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求



Q/YJPZ 0019S—2024

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	将样品置于白色玻璃皿内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味、品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败味、霉味及其他异味	
组织形态	具有该产品应有形状，不发黏，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 规定。

表 2 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.29	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 即食魔芋制品微生物限量见表 3。

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	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 非即食魔芋制品微生物限量见表 4。

表 4 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 平板计数法

^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.3 致病菌限量见表 5。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 规定及国家卫生健康委员会发布的相关公告。

健康
准备





Q/YJPZ 0019S—2024

3.6 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070的规定检测。

4 食品生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

样品按批随机抽取，每份样品应为全检所需样品的 2 倍量，分成 2 份，一份供检验，一份备查。

5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检，复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。



Q/YJPZ 0019S—2024

6.4 贮存

贮存应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期不长于12个月。

会
章