

湖南诚招食品有限公司企业标准

Q/ALCZ 0001S—2019

即食魔芋凝胶食品



2019-09-29 发布

2019-11-29 实施

湖南诚招食品有限公司 发布

前言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南诚招食品有限公司提出。

本标准由湖南诚招食品有限公司负责起草。

本标准由湖南诚招食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈胜鹏。

本标准有效期三年。



即食魔芋凝胶食品

1 范围

本标准规定了即食魔芋凝胶食品的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、魔芋粉为主要原料，辣椒酱、酱腌菜、食用植物油、食用盐、白砂糖、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、香辛料（罂粟除外）中的一种或几种为辅料，添加食品添加剂，经调配、搅拌、成型、分切、冷却、脱水、调味、包装、杀菌等工艺生产而成的即食魔芋凝胶食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
NY/T 494-2010	魔芋粉
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

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

感官指标见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于白瓷盘中, 在自然光下, 观察其色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无霉味及其它异味	
组织形态	具有产品应有的形状, 无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
葡甘聚糖 (以干基计) / (%)	≥ 10	NY/T494-2010中6.2.2

3.4 污染物限量

污染物限量见表 3。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	0.4	GB 5009.12
总砷 (As) / (mg/kg)	0.5	GB 5009.11

3.5 微生物限量

3.5.1 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 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	30	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 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 (以 CFU/g 表示)				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。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

3.7 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 的规定执行。

4 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

预包装产品随机抽取不少于 2kg 样品，且不少于 30 个最小包装，样品分成 2 份，一份检验样，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、菌落总数、大肠菌群、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 判定原则

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，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 规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 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 9 个月。

