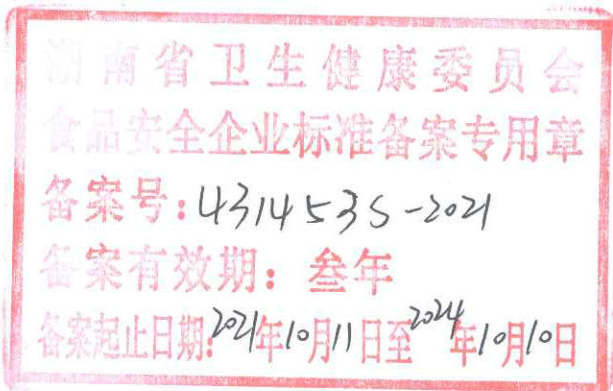


绝味食品股份有限公司企业标准

Q/AXJS 0009S-2021

食品安全企业标准

魔芋即食食品



2021-09-01 发布

2021-10-01 实施

绝味食品股份有限公司 发布

前言

本标准依据 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》的规定起草。

本标准由绝味食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：绝味食品股份有限公司。

本标准由绝味食品股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：王晶、王洪霞、刘毅。

本标准适用于：

企业名称：湖南阿瑞食品有限公司

地址：宁乡经济开发区蓝月谷路

企业名称：贵州阿乐食品有限公司

地址：贵州省惠水县长田工业园A区

企业名称：盘山阿妙食品有限公司

地址：盘山县甜水乡新立村

企业名称：河南阿杰食品有限公司

地址：河南原阳县产业集聚区

企业名称：江西阿南食品有限公司

地址：江西省南昌市南昌县小蓝经济开发区

企业名称：南京阿惠食品有限责任公司

地址：南京市六合区横梁镇王子路89号

企业名称：昆明阿趣食品有限公司

地址：昆明市市辖区阳宗海风景名胜区呈贡工业园区七甸片区

企业名称：天津阿正食品有限公司

地址：天津市武清区河西务镇开发区二纬路

企业名称：武汉阿楚食品有限公司

地址：武汉东西湖区走马岭汇通大道2-1号

企业名称：内蒙古阿蒙食品有限公司

地址：内蒙古自治区包头市青山区青福镇银匠村银海路

企业名称：广西阿高食品有限公司

地址：柳州县新兴工业园穿山片区

企业名称：广东阿达食品有限公司

地址：广东省东莞市大朗镇象山工业园象山北一路一号

企业名称：上海阿妙食品有限公司

地址：上海市金山工业区天工路157号

企业名称：黑龙江阿滨食品有限公司

地址：黑龙江省五常市牛家工业园区

企业名称：四川阿宁食品有限公司

地址：四川省遂宁市安居区工业集中区

企业名称：甘肃阿甘食品有限公司

地址：白银市白银区中小企业创业基地

企业名称：新疆紫罗兰餐饮管理股份有限公司

地址：乌鲁木齐市经济技术开发区（头屯河区大连一街3号）

企业名称：海南阿翔食品有限公司



地址：海南省澄迈老城南一环老城经济开发区政务中心B403办公室

企业名称：江苏阿惠食品有限公司

地址：溧阳市上兴镇工业园区联强路1号

企业名称：山东阿齐食品有限公司

地址：山东省潍坊市坊子区坊安街道潍安路6667号



魔芋即食食品

1 范围

本标准规定了魔芋即食食品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存与保质期。

本标准适用于以魔芋及其制品为主要原料，食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、芝麻、泡椒、复合调味料等为辅料，经浸泡或不浸泡、清洗、配料、卤制、冷却、拌料或不拌料、成串或不成串、包装、杀菌或不杀菌、添加或不添加食品添加剂等几种或多种组合工艺加工制成的魔芋即食食品。

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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5737	食品塑料代替周转箱
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	食品企业通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29202	食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
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令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅材料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将试样置于洁净白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽, 组织形态, 检查有无杂质; 另取试样嗅其气味和品其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的香气和滋味, 无异味	
组织形态	具有产品应有的形态, 无霉变	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
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

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表4的要求。

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	5	2	10 ⁵ CFU/g	10 ⁶ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20 CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

^a按 GB 4789.1 规定采样

3.5.2 致病菌限量应符合表5的要求。

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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a按 GB 4789.1 规定采样

3.6 净含量及允许短缺量

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.7 食品添加剂

食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 批次

以同一原料、同一生产周期、同一工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

5.2 抽样

每批抽样数独立包装不应少于 8 个(不含净含量抽样), 样品量总数不少于 2 kg, 检样一式两份, 供检验和复验备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前, 应由质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格后附产品合格证明, 方可出厂或销售。

5.3.2 每批出厂检验项目为感官要求、净含量。

5.3.3 菌落总数、大肠菌群项目检验不少于 7 天一次。

5.4 型式试验

按本标准规定的全部项目进行检验, 一般每半年进行一次, 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) 原料产地或供应商发生变化时;
- e) 停产半年以上恢复生产时;
- 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抽样复检。复验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 预包装产品的标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定, 氮气符合 GB 29202 的规定。

6.2.2 运输包装应符合 GB/T 6543、GB/T 5737 的规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 冷藏产品贮存温度 0-10℃。

6.4.2 应符合 GB 31621 的规定。



7 保质期

- 7.1 在符合本标准规定条件下。
 - 7.2 冷藏产品保质期不超过 10 天。
 - 7.3 充气（氮气）包装产品保质期不超过 15 天。
 - 7.4 常温产品保质期不超过 9 个月。
 - 7.5 打开包装后产品保质期不超过 48 小时，且产品保质期总时间应符合 7.2、7.3、7.4 的要求。
-

