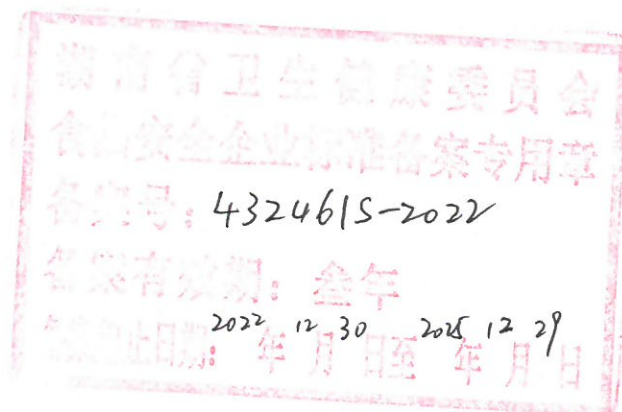


衡南县泉溪镇益康食品厂企业标准

Q/HNYK 0001S-2022

食品安全企业标准

魔芋凝胶食品



2022-11-23 发布

2022-12-23 实施

衡南县泉溪镇益康食品厂

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。

本标准由衡南县泉溪镇益康食品厂提出。

本标准由衡南县泉溪镇益康食品厂起草。

本标准由衡南县泉溪镇益康食品厂负责解释。

本标准主要起草人：何和平。

本标准有效期为三年。



卫生
业

魔芋凝胶食品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶食品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以魔芋粉、水为主要原料，添加食品添加剂，经加水润胀、加热凝固、包装或不包装、杀菌或不杀菌等工艺生产而成的魔芋凝胶食品，本品为非即食食品。

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	包装贮运图示标志
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 4789.3	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 5009.11	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 2981-2016	绿色食品 魔芋及其制品
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，将样品置于白色瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，口尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味及其他异味	
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

理化指标应符合表 2 规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
葡甘聚糖（以干基计）/（%）	≥ 10	NY/T 2981-2016 中附录 B

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3规定。

表3 污染物限量

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

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表4规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案*及限量（以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表5规定。

表5 致病菌限量

项目	采样方案*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

* 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

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，1份检验，1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可出厂。出厂检验项目：感

菌要求、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 正常生产情况下，每半年进行一次型式检验，有下列情形之一者亦应进行型式检验。

- 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) 特征指标有较大的波动时；
- 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 预包装产品的标志应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 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 包装箱符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 或 $0-10^{\circ}\text{C}$ 。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 或 $0-10^{\circ}\text{C}$ 。

6.5 保质期

在符合上述贮运条件下，散装产品 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为72小时；散装产品 $0-10^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为10天；真空包装杀菌产品 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为30天；真空包装杀菌产品 $0-10^{\circ}\text{C}$ 贮存保质期为60天。

