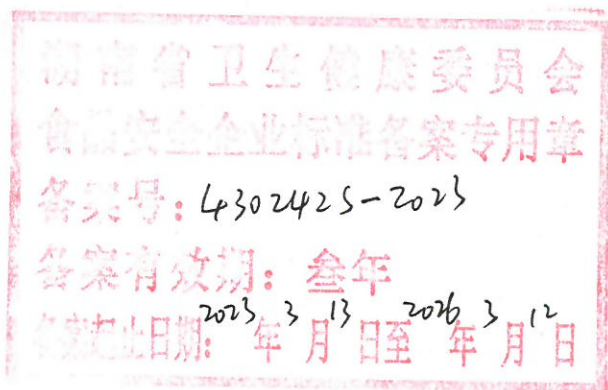


湖南俊美食品有限公司企业标准

Q/YPJM 0001S-2023

食品安全企业标准 魔芋凝胶食品



2023-02-05 发布

2023-03-05 实施

湖南俊美食品有限公司 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。

本标准由湖南俊美食品有限公司提出。

本标准由湖南俊美食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南俊美食品有限公司

本标准主要起草人：王丹。



魔芋凝胶食品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶食品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以水、魔芋粉为主要原料，海藻粉、大豆粉、食用淀粉、辣椒酱、酱腌菜、畜禽肉及其可食用内脏及副产品、食用植物油、食用盐、白砂糖、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、复合调味料、香辛料（罂粟除外）中的一种或几种为辅料，添加食品添加剂，经相关工艺生产而成的魔芋凝胶食品。

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 5009.11	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
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（2005）第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

3.1 非即食魔芋凝胶食品

以水、魔芋粉为主要原料，海藻粉或大豆粉或食用淀粉为辅料，添加食品添加剂，经调配、搅拌、膨化成型、脱碱、分切、冷冻、解冻、包装等工艺生产而成的非即食魔芋凝胶食品。

3.2 即食魔芋凝胶食品



以非即食魔芋凝胶食品为主要原料，辣椒酱、酱腌菜、畜禽肉及其可食用内脏及副产品、食用植物油、食用盐、白砂糖、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、复合调味料、香辛料（罂粟除外）中的一种或几种为辅料，添加食品添加剂，经清洗、卤制、拌料、包装、杀菌等工艺生产而成的即食魔芋凝胶食品。

4 技术要求

4.1 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。

4.2 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	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于洁净白瓷盘中, 在自然光下观察色泽、组织形态、杂质, 嗅其气味, 口尝其滋味
组织形态	具有产品应有的形状, 无霉变	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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

4.4 微生物限量

4.4.1 即食魔芋凝胶食品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（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	100	GB 4789.3 平板计数法

^a样品采集和处理按GB 4789.1执行。

4.4.2 致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 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样品采集和处理按GB 4789.1执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760及相关公告的规定。

4.6 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 的规定进行检测。

5 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。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取不少于 1kg 样品，且不少于 30 个最小包装，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品应经厂质检部门检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

6.4.2 型式检验每 6 个月进行一次，凡属下列情况之一时，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) 原料产地或供货商发生变化时；
- 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。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 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。

6.5.3 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。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

7.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

7.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

7.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。



员用

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，非即食魔芋凝胶食品保质期为2个月，即食魔芋凝胶食品保质期为9个月。

