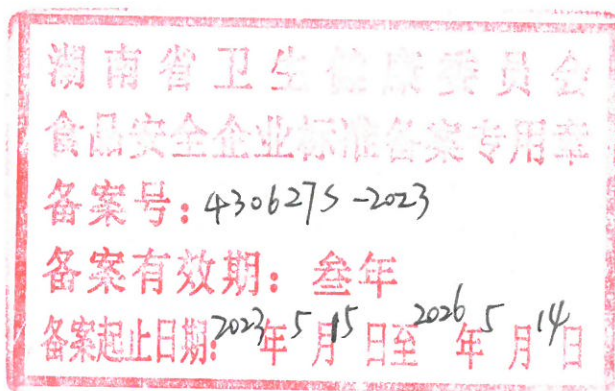


株洲市湘芋食品有限公司企业标准

Q/XYSP 0001S-2023

食品安全企业标准 魔芋凝胶食品



2023-04-10 发布

2023-05-10 实施

株洲市湘芋食品有限公司 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。

本标准由株洲市湘芋食品有限公司提出。

本标准由株洲市湘芋食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：株洲市湘芋食品有限公司。

本标准主要起草人：李长春。



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、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、食用淀粉为主要原料，添加或不添加食用植物油、复合调味料、食用盐、白砂糖、辣椒酱、酱腌菜、藻类制品、坚果及籽类、辣椒油、山胡椒油、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、香辛料（罂粟除外）中的部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经调粉、熟制、成型、浸泡、速冻、脱水、调味、包装、杀菌等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
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（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 即食魔芋凝胶食品

以水、魔芋粉、食用淀粉为主要原料，食用植物油、复合调味料、食用盐、白砂糖、辣椒酱、酱腌菜、藻类制品、坚果及籽类、辣椒油、山胡椒油、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、香辛料（罂粟除外）中的部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经调粉、熟制、成型、浸泡、速冻、脱水、调味、包装、杀菌等工艺生产而成的即食魔芋凝胶食品。

3.2 非即食魔芋凝胶食品



以水、魔芋粉、食用淀粉为原料，添加或不添加食品添加剂，经调粉、熟制、成型、浸泡、速冻、脱水、包装等工艺生产而成的非即食魔芋凝胶食品。

4 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 的规定。

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	取试样适量，平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味
组织形态	具有产品应有的形状，不发黏，无发霉、无变质，口尝无砂质	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，不酸	
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 的规定。

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	0.49	GB 5009.12

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

微生物项目	采样方案 ^a 及限量(以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行					

4.4.2 即食魔芋凝胶食品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	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。



4.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070的规定进行检验。

4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一规格、同一批次的产品中随机抽取样品 1kg，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数（即食魔芋凝胶食品）、大肠菌群（即食魔芋凝胶食品）。

5.4 型式检验

正常生产情况下每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，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结果有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监管机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格品。

5.5.2 如有检验项目（微生物指标除外）不符合本标准，应在同批次产品留样中取样复验。复验后如仍不符合本标准，判定不合格。

5.5.3 微生物项目不符合本标准，判为不合格品，不得复验。

6 标志、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 、 GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 即食魔芋凝胶食品常温运输；非即食魔芋凝胶食品常温运输或小于等于-18℃运输或 0-5℃运输。



6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.3.2 即食魔芋凝胶食品常温贮存；非即食魔芋凝胶食品小于等于-18℃贮存或 0-5℃贮存。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，即食魔芋凝胶食品产品保质期为 12 个月，非即食魔芋凝胶食品小于等于-18℃贮运保质期为 12 个月，非即食魔芋凝胶食品 0-5℃贮运保质期为 3 个月。

会章

