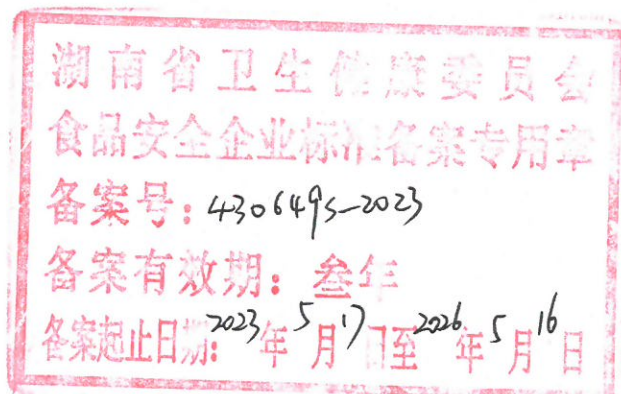


长沙阿燃食品有限公司企业标准

Q/CSAR 0001S-2023

食品安全企业标准 魔芋即食食品



2023-3-25 发布

2023-04-01 实施

长沙阿燃食品有限公司 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。

本标准由长沙阿燃食品有限公司提出。

本标准起草单位：长沙阿燃食品有限公司。

本标准由长沙阿燃食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：黄文、孙超、何朝飞。

本标准适用于：

企业名称：长沙阿燃食品有限公司

地址：湖南省宁乡市回龙铺镇金玉村金旺路西1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、白砂糖、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、辐照或不辐照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/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) ^a (KOH)/(mg/g)	≤	3.0
过氧化值(以脂肪计) ^a /(g/100g)	≤	0.25
a 仅适用于脂肪含量大于10%以上的产品		

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)	0.28	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 预包装食品产品的标签应符合 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。

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。

6.3.2 冷链运输应符合 GB 31605 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。



01241

01241

01241

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 45 天。
- 7.3 常温产品保质期不超过 2 个月。

