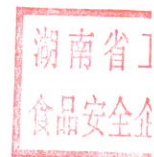
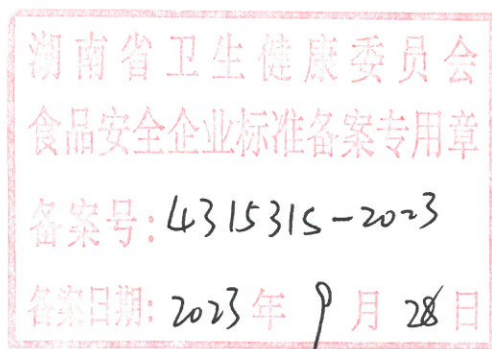


湖南兴百味食品科技有限公司企业标准

Q/YXBW 0001S-2023

食品安全企业标准 即食魔芋淀粉食品



2023-08-18 发布

2023-09-18 实施

湖南兴百味食品科技有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由湖南兴百味食品科技有限公司提出。

本标准由湖南兴百味食品科技有限公司负责起草。

本标准由湖南兴百味食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：游庆和。

本标准替代 Q/YXBW 0001S-2021.



即食魔芋淀粉食品

1 范围

本标准规定了即食魔芋淀粉食品的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以魔芋淀粉制品（主料：水、食用淀粉，辅料：魔芋粉）为主要原料，食用淀粉、食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒酱、豆瓣酱、酱腌菜、柠檬汁、豆制品、新鲜蔬菜、干蔬菜、速冻蔬菜、藻类制品、畜禽肉、动物性水产制品、料酒、白酒、食醋、酵母抽提物、复合调味料、酱油、蚝油、味精、鸡精、香辛料（罂粟除外）中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经浸泡、卤制、调味、包装、杀菌等工艺生产而成的即食魔芋淀粉食品。

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 5009.12	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 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.2 感官要求

感官要求见表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	将样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织形态、有无杂质。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，不发粘、无霉变，口尝无砂质	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量见表 2。

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

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量见表 3。

表 3 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/（CFU/g）	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 致病菌限量见表 4。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量（以 CFU/g 表示）				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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中 06.05.02 及相关公告的规定。

3.6 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定执行。

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

在同一条件下，同一生产周期下，用同一批原料生产的同品种、同规格的产品为一批。

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，一份检验样，一份备查。

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能出厂。出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每6个月进行一次。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) 特征指标有较大波动时；
- 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 判定原则

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，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 产品销售包装上标签标注应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合GB 4806.7规定。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543规定。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为9个月。

