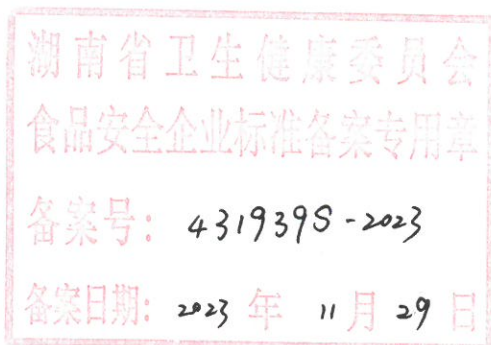




湖南湘三食品有限公司企业标准

Q/YPXS 0001S-2023

食品安全企业标准 即食魔芋凝胶食品



2023-10-13 发布

2023-11-13 实施

湖南湘三食品有限公司 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》编写。

本标准由湖南湘三食品有限公司提出。

本标准由湖南湘三食品有限公司起草。

本标准由湖南湘三食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：刘仁湘。



即食魔芋凝胶食品

1 范围

本标准规定了即食魔芋凝胶食品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以魔芋凝胶食品为主要原料，食用植物油、水、食糖、食用盐、味精、鸡精调味料、料酒、白酒、食醋、水产调味料、酱油、复合调味料、酱腌菜、新鲜蔬菜、干蔬菜、速冻蔬菜、藻类制品、畜禽肉及其制品、动物性水产制品、大豆、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、豆制品、酵母抽提物、香辛料（罂粟种子除外）其中部分为辅料，添加食品添加剂，经清洗、卤制、压干（或沥干）、挑选、拌料、包装、杀菌等工艺生产而成的即食魔芋凝胶食品。

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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.11	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 要求

3.1 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。

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
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和气味，无霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 污染物限量

污染物限量应符合表 2 的要求。

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

3.4 微生物限量

3.4.1 微生物限量应符合表 3 的要求。

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	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	20	30	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 致病菌限量应符合表 4 的要求。

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食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》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

以同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

样品按批随机抽取，每份样品应为全检所需样品的3倍量样品分为2份，一份供检验，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、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，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 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6个月。

