

湖南怡冠园食品有限公司企业标准

Q/ANYG 0003S-2024

魔芋凝胶食品



湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 432777S-2024

备案日期: 2024年4月19日

湖南省
食品安全企

2024-03-01 发布

2024-04-01 实施

湖南怡冠园食品有限公司 发布

前言

标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南怡冠园食品有限公司提出。

本标准由湖南怡冠园食品有限公司起草。

本标准由湖南怡冠园食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：夏轩宇。

本标准有效期三年。



魔芋凝胶食品

1 范围

本标准规定了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。

本标准适用于以水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，食品淀粉、大豆蛋白制品、大豆蛋白粉、谷朊粉、大米粉、大豆膳食纤维粉、玉米粉、复合调味料、水产调味料、调味品、食用植物油、食用盐、白砂糖、海藻糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、辣椒酱、酱腌菜、豆瓣酱、藻类制品、新鲜蔬菜、蔬菜制品、坚果及籽类制品、酵母抽提物、白酒、调味料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精调味料、香辛料（罂粟除外）、白芷、橘皮中的部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经调粉、膨化、熟制成型、浸泡或不浸泡、冷冻（或不冷冻）、蒸煮（或不蒸煮）、调味（或不调味）、包装（或不包装）、杀菌（或不杀菌）等工艺生产而成的即食或非即食魔芋凝胶制品。

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第75号令（2005）《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标准和有关规定。

3.2 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	将样品置于白色玻璃皿内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	具有该产品正常的形状和组织形态	
气味、滋味	具有该产品正常的气味、滋味，无异味、无酸败味	
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 的规定

表 2 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.45	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 即食魔芋凝胶制品限量应符合表 3 的规定、非即食魔芋凝胶制品不做规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
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样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.4.2 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（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 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

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中卫生应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品随机抽取，抽样基数不得少于 10kg，样品总量不小于 1kg，不小于 10 个最小包装。样品分成 2 份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 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。

5.3.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，正常生产时，型式检验一般每 6 个月进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定原则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求（微生物指标除外），应对留样进行复检，若复检后仍不合格，则判定该批产品为不合格品；微生物指标不合格，不得复检，直接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 产品包装的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期不长于 9 个月。

