

湖南省卓味有限公司企业标准

Q/AFZW 0002S-2024

食品安全企业标准 魔芋淀粉制品

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: 432816S-2024

备案日期: 2024年 4月 22 日

2024-02-20 发布

2024-03-20 实施

湖南卓味食品有限公司 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。

本标准由湖南卓味食品有限公司提出。

本标准由湖南卓味有限公司负责起草。

本标准由湖南卓味有限公司负责解释。

本标准主要起草人：余新平。



魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、淀粉、魔芋粉（或魔芋精粉）为主要原料，辣椒酱、酱腌菜、蔬菜制品、鲜（冻）畜禽肉、食用植物油、酵母、食糖、淀粉糖、食用盐、水、白砂糖、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、淀粉、海藻粉、鸡精、调味品、香辛料（罂粟除外）中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂，加工制作而成的魔芋淀粉制品。

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 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
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 5009.11	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 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

3 产品分类

3.1 即食魔芋淀粉制品

以水、淀粉、魔芋粉（或魔芋精粉）为主要原料，辣椒酱、酱腌菜、蔬菜制品、鲜（冻）畜禽肉、食用植物油、酵母、食糖、淀粉糖、食用盐、水、白砂糖、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、淀粉、海藻粉、鸡精、调味品、香辛料（罂粟除外）中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂，经预处理、卤制、拌料、包装、杀菌等工序制成的即食魔芋淀粉制品。

3.2 非即食魔芋淀粉制品

以水、淀粉、魔芋粉（和/或魔芋精粉）为主要原料，添加食品添加剂，经预处理、加

水润胀、成型、漂洗、冷冻（或不冷冻）、包装、杀菌或不杀菌等工序制成的非即食魔芋淀粉制品。

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

感官指标见表 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	将样品置于白瓷盘中，在自然光下，观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
滋味、气味	无异味	
组织形态	具有产品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质	
杂质	无正常视力可见外来异物，口尝无砂质	

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）	0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

3.4.1 即食魔芋淀粉制品微生物限量应符合表 3。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）				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 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相关食品安全国家标准及规定。

3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中 06.05.02 的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

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

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取不少于 4kg，样品分成 2 份，一份检验样，一份备查。

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 即食魔芋凝胶制品出厂检验项目包括感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.3.3 非即食魔芋凝胶制品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

6.3.1 应符合 GB 31621 的规定；

6.3.2 运输温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 或常温。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。



6.4.2 贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 或常温。

6.5 保质期

6.5.1 产品 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 贮存条件下保质期为 15 天。

6.5.2 产品在常温贮存条件下，根据配方及工艺不同，保质期为 3 个月、6 个月、9 个月、12 个月。

