

湖南大成食品有限公司企业标准

Q/YXDC0004S—2024

食品安全企业标准 即食魔芋制品

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: 4351415-2024

备案日期: 2024年5月24日



湖南省工
食品安全企

2024-4-20发布

2024-05-30实施

湖南大成食品有限公司发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南大成食品有限公司提出。

本标准由湖南大成食品有限公司负责解释。

本标准起草单位：湖南大成食品有限公司。

本标准主要起草人：凌桂香。

本标准有效期为三年。



即食魔芋制品

1 范围

本标准规定了即食魔芋制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以水、食用淀粉、魔芋精粉为主要原料，食用植物油、食用动物油脂、白砂糖、食用盐、辣椒酱、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、复合调味料、酱腌菜、干蔬菜或新鲜(冻)蔬菜、藻类及其制品、墨鱼汁、肉类制品、鸡精调味料、味精、酱油、剁辣椒、泡山椒、小米椒、辣椒粉、芝麻油、蚝油、调味料酒、酵母抽提物、食醋、香辛料(罂粟除外)部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经调粉、成型、分切、脱水、调味、包装、杀菌等生产工序加工而成的即食魔芋制品。

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/T191	包装储运图示标志
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
GB5009.12	食品安全国家标准食品中铅的测定
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB7718	食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB/T29605	食品感官分析 食品感官质量控制导则
GB31621	食品安全国家标准食品经营过程卫生规范
JJF1070	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《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

感官要求应符合表1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	GB/T 29605, 将样品置于白玻璃皿内, 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	肌肉组织致密, 无霉变	
气味、滋味	具有产品应有滋味和气味, 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规定。

表2污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 0.29	GB5009.12

3.4 污染物限量

3.4.1 微生物限量应符合表3规定。

表3微生物限量

项 目	采样方案“及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10^5	10^6	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10^2	GB4789.3平板计数法
“样品的采集及处理按GB4789.1执行。					

3.4.2 致病菌限量应符合表4规定。

表4致病菌限量

项 目	采样方案“及限量				检验方法
	n	C	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g		GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB4789.10第二法
注：样品的采样及处理按GB4789.1执行。					

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB2760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(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。按JJF1070规定的方法检测。

4 食品生产加工过程的卫生要求

生产加工过程卫生应符合GB14881规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批次，同一生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数原则上不得少于2kg，不少于30个最小包装，分成2份，其中1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- ① 产品定型投产时；
- ② 主要生产设备、生产工艺发生变化时；
- ③ 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- ④ 原料产地或供货商发生变化时；
- ⑤ 停产3个月以上恢复生产时；
- ⑥ 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 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；

5.5.2 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），应对留样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品；

5.5.3 微生物指标不合格，不得复检，直接判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 包装标签应符合GB7718、GB28050及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T191规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合GB4806.7 的要求。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合GB/T6543 的要求。

6.3 运输

运输应符合GB31621的规定。

6.4 贮存

6.4.1 贮存应符合GB31621的规定；

6.4.2 贮存：常温保存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，产品保质期为9个月。

