

湖南连创食品有限公司企业标准

Q/ANLC 0001S-2024

食品安全企业标准 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：4331695-2024

备案日期：2024年5月29日



湖南省卫
食品安全企

2024-04-20 发布

2024-05-20 实施

湖南连创食品有限公司 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。

本标准由湖南连创食品有限公司提出。

本标准由湖南连创食品有限公司负责起草。

本标准由湖南连创食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：罗冬枚。

本标准代替 2023 年 11 月 15 日实施的 Q/ANLC 0001S-2022。



魔芋凝胶食品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶食品的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以水、魔芋粉为主要原料，食用淀粉、大豆粉、谷朊粉、大米粉、小麦粉、玉米粉、海藻粉、谷物碾磨加工品、淀粉制品、复合调味料、水产调味料、调味品、食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒酱、酱腌菜、豆瓣酱、藻类制品、新鲜蔬菜、蔬菜制品、坚果与籽类食品、酵母抽提物、白酒、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、芝麻、花生碎、芝麻酱、花生酱、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，经调配、搅拌、膨化成型、分切或不分切、脱碱、冷冻、解冻、蒸煮或不蒸煮、卤制或不卤制、调味或不调味、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 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（2023）第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

3.1 即食魔芋凝胶食品

以水、魔芋粉为主要原料，食用淀粉、大豆粉、谷朊粉、大米粉、小麦粉、玉米粉、海藻粉、谷物碾磨加工品、淀粉制品、复合调味料、水产调味料、调味品、食用植物油、食用盐、白砂糖、辣椒酱、酱腌菜、豆瓣酱、藻类制品、新鲜蔬菜、蔬菜制品、坚果与籽类食品、酵母抽提物、白酒、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、芝麻、花生碎、芝麻酱、花生酱、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，经调配、搅拌、膨化成型、分切或不分切、脱碱、冷冻、解冻、蒸煮或不蒸煮、卤制或不卤制、调味、包装、杀菌等工艺加工而成的即食魔芋凝胶食品。

3.2 非即食魔芋凝胶食品

以水、魔芋粉为主要原料，海藻粉或大豆粉或食用淀粉为辅料，添加或不添加食品添加剂，经调配、搅拌、膨化成型、分切或不分切、脱碱、冷冻、解冻、蒸煮或不蒸煮、包装等工艺加工而成的非即食魔芋凝胶食品。

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	

4.3 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

4.4 微生物限量

4.4.1 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。

4.4.2 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

° 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

4.5.2 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。

4.6 净含量及允许短缺量

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。

5 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。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

预包装产品随机抽取不少于 1kg 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 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。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 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。

6.5 判定原则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 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。

6.5.3 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

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

7.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 规定。



7.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 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，非即食魔芋凝胶食品保质期为 2 个月，即食魔芋凝胶食品保质期为 9 个月。

