

湖南天美食品有限公司企业标准

Q/YPTM 0002S-2024

食品安全企业标准 即食魔芋淀粉制品

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: 4334075-2024

备案日期: 2024年 6 月 20 日

湖南省卫生
食品安全企业标准

2024—03—08 发布

2024—05—15 实施

湖南天美食品有限公司 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》 的规定起草。

本标准由湖南天美食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南天美食品有限公司。

本标准由湖南天美食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：范刚强。



即食魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了即食魔芋淀粉制品的技术要求、检验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存和保质期。

本标准适用于以水、魔芋、魔芋淀粉或魔芋精粉为主要原料，辅以或不辅以泡姜、食用淀粉、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白中的部分、味精、泡青菜、黄瓜、泡小米椒、泡辣椒、植物油、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、葡萄糖、冰糖、红糖、鸡精调味料、豆瓣、辣椒、生姜、大蒜、芝麻、香辛料(罂粟除外)、调味料酒、蒸馏酒、果葡糖浆、坚果炒货制品、肉制品、蛋制品、酱腌菜、食用菌等部分为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、溶胀、成型、漂洗、冷冻或不冷冻、煮制或不煮制、调味包装或不调味包装、杀菌或不杀菌而成的即食魔芋淀粉制品。

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）适用于本标准。

GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2713	食品安全国家标准	淀粉制品
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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化钠的测定
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
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB/T 191	包装储运图示标志	
GB/T 29605	感官分析 食品感官	质量控制导则
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《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识规定》

3 产品分类

根据工艺，产品为即食类魔芋淀粉制品。

4 技术要求

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

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品固有的色泽	GB/T 29605、—取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态。尝其滋味，闻其气味。
气味-与滋味	具有产品正常滋味，气味、无异味。	
组织形态	具有产品应有的组织形态。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 95.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 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（As）(mg/kg)	0.5	GB 5009.11

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案*及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	3x10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 第二法
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5.2 致病菌限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.7.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

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》执行的规定。依 JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

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

随机抽取 1000g 样品，不少于 30 个最小包装，分成二份，一份作检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群，每批产品须由生产厂质检部门按本标准进行检验，合格后并出具合格证后方可出厂。

5.4 型式检验

按本标准规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验：

- 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) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产三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 判定规则

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、贮存和保质期



6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 中的有关规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 的规定。

6.2.3 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 贮存应符合 GB 31621 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,保质期为9个月。



1