

ICS

Q/HJZO

广西环江毛南中欧食品有限责任公司企业标准

Q/HJZO 0009S—2024

代替 Q/HJZO 0009S-2022

魔芋制品

2024 - 03 - 20 发布

2024 - 04 - 10 实施

广西环江毛南中欧食品有限责任公司
布

发

前 言

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制订。

本文件按照 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。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/HJZO 0009S—2022《魔芋制品》。

本标准与Q/HJZO 0009S—2022《魔芋制品》相比，主要变化如下：

- 更新了相关引用标准；
- 修改了范围；
- 修改了产品分类；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物指标。

本标准由广西环江毛南中欧食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：覃彩物、欧国臣、欧国筛。

本标准于2024年03月20日发布，2024年04月10日实施。

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以魔芋精粉、食用淀粉（添加量 $\leq 35\%$ ）为主要原料，添加（或不添加）二氧化钛、氢氧化钙、柠檬酸、 β -胡萝卜素、饮用水，经混合、糊化、膨化、成型、包装、封口、灭菌等加工工艺制成的魔芋制品。

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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.341 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
- GB 1886.375 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
- 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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 18104 魔芋精粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28310 食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素(发酵法)
- QB 1007 罐头食品净含量和固形物含量的测定

GB/T 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 产品按外形不同分为：魔芋丝(结)和魔芋仿生素食。

4.2 魔芋仿生素食产品按是否添加着色剂分为：原色产品和有色产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 魔芋精粉

应符合GB/T 18104的规定。

5.1.2 食用淀粉

应符合GB/T 31637的规定。

5.1.3 二氧化钛

应符合GB 1886.341的规定。

5.1.4 柠檬酸

应符合 GB 1886.235的标准要求。

5.1.5 氢氧化钙

应符合GB 1886.375的规定。

5.1.6 β -胡萝卜素

应符合GB 28310的标准要求。

5.1.7 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	魔芋丝（结）	魔芋仿生素食
色泽	呈透明或半透明状。	具有本品种固有的色泽或β-胡萝卜素色泽。
手感	手感滑爽，轻拉有弹性。	
口感与滋味	口感爽、滑，具有魔芋固有的滋味，无异味，无腐败变质。	
形态	呈丝、结等形态。	呈块、片等形态。
杂质	无可见外来杂质。	

5.3 理化指标

应符合表2的规定

表 2 理化指标

项目	指标
固形物 ^a	≥ 30
淀粉(g/100g)	≤ 35
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤ 0.4
二氧化硫残留量(以SO ₂ 计)(g/kg)	≤ 0.03
黄曲霉毒素B ₁ (ug/kg)	≤ 5.0
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药最大残留量	应符合GB 2763的规定

注：^a仅适用于固液混合类产品

5.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量(若非指定，均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶
大肠菌群	5	2	20	10 ²
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³
沙门氏菌/25g	5	0	0	-

按各组合包装混合后取样，样品的分析与处理按GB 4789.1执行。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

8.1 感官

将样品倒入白瓷盆中，在自然光线下目测色泽、组织形态及杂质情况；并品尝滋味、嗅其气味。

8.2 理化指标

8.2.1 固形物

按QB 1007中规定的方法测定。

8.2.2 淀粉

按GB 5009.9中规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12中规定的方法测定。

8.2.4 二氧化硫残留量

按GB 5009.34中规定的方法测定。

8.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的中规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的中规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.3.3 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按GB 4789.4、GB 4789.10的中规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 其他真菌毒素限量、其他污染物限量、农药最大残留量

按国家相关规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

9.2 出厂检验

9.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，由检验人员出具产品合格证并签章后方可出厂。

9.2.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物（仅适用于固液混合类产品）、菌落总数、大肠菌群。

9.3 型式检验

9.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时；

9.3.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4 和 6.2 规定的项目。

9.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

9.5 抽样方法和抽样数量

9.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 6 个最小包装（或重量不少于 1200g 的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

9.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10 个最小包装（或重量不少于 2000g）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件规定时，该批产品判为合格。

9.6.2 除微生物项目外，其他项目检验结果有不符合本标准要求时，允许按相关规定进行复检。复检结果全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格。如果复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品为不合格。微生物项目不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

10 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标志、标签

10.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求；并标明食用方法。

10.1.2 运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不应重复使用。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

10.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

10.5 保质期

在符合上述规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期以产品包装标签明示为准。
