

Q/FXNY

镇巴县丰兴农业有限责任公司企业标准

Q/FXNY 0002S—2021

方便魔芋制品



Q/610000-12729S-2021
有效期至 20240708

2021-06-01 发布

2021-07-05 实施

镇巴县丰兴农业有限责任公司

发布

前 言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由镇巴县丰兴农业有限责任公司提出。

本标准由镇巴县丰兴农业有限责任公司起草。

本标准主要起草人：黄朝保、刘财碧、张雯。

本标准批准人：黄朝保。

本标准首次发布。



方便魔芋制品

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品的技术要求、产品分类、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以魔芋精粉、饮用水、氢氧化钙（加工助剂）为主要原料，适量添加或不添加木薯淀粉或玉米淀粉、二氧化钛、天然胡萝卜素、米粉、南瓜粉、大麦苗粉、山药粉、海藻粉，经配料、膨化、精炼、成型、漂洗（自然漂洗或使用柠檬酸脱碱）、滤水、杀菌、包装等工艺制成的方便魔芋凉皮、方便魔芋面、方便魔芋酸辣粉、方便魔芋丝或方便魔芋米线，搭配或不搭配调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、熟肉制品包、复合调味料汁包等，组合或不组合包装而成的方便魔芋制品。

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/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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.246	食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17400	食品安全国家标准 方便面
GB/T 18104	魔芋精粉
GB/T 20293	油辣椒
GB 25572	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29343	木薯淀粉
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31624	食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
SB/T 10652	米饭、米粥、米粉制品
NY/T 875	食用木薯淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量技术监督检验检疫总局（2005年）第75号令《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（2009）令第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据形状和口味不同，产品可分为：方便魔芋凉皮、方便魔芋面、方便魔芋酸辣粉、方便魔芋丝、方便魔芋米线。

3.1 方便魔芋凉皮：以魔芋精粉、饮用水、氢氧化钙（加工助剂）为主要原料，适量添加或不添加木薯淀粉或玉米淀粉、二氧化钛、天然胡萝卜素、米粉、南瓜粉、大麦苗粉、山药粉、海藻粉等，经配料、膨化、精炼、成型、漂洗（自然漂洗或使用柠檬酸脱碱）、滤水、杀菌、包装等工艺制成的方便魔芋凉皮，搭配或不搭配调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、熟肉制品包、复合调味料汁包等，组合或不组合包装而成的方便魔芋制品。

3.2 方便魔芋面：以魔芋精粉、饮用水、氢氧化钙（加工助剂）为原料，适量添加或不添加木薯淀粉或玉米淀粉、二氧化钛、天然胡萝卜素、米粉、南瓜粉、大麦苗粉、山药粉、海藻粉等，经配料、膨化、精炼、成型、漂洗（自然漂洗或使用柠檬酸脱碱）、滤水、杀菌、包装等工艺制成的方便魔芋面，搭配或不搭配调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、熟肉制品包、复合调味料汁包等，组合或不组合包装而成的方便魔芋制品。

3.3 方便魔芋酸辣粉：以魔芋精粉、饮用水、氢氧化钙（加工助剂）为主要原料，适量添加或不添加木薯淀粉或玉米淀粉、二氧化钛、天然胡萝卜素、米粉、南瓜粉、大麦苗粉、山药粉、海藻粉等，经配料、膨化、精炼、成型、漂洗（自然漂洗或使用柠檬酸脱碱）、滤水、杀菌、包装等工艺制成的方便魔芋酸辣粉，搭配或不搭配调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、熟肉制品包、复合调味料汁包等，组合或不组合包装而成的方便魔芋制品。

3.4 方便魔芋米线：以魔芋精粉、饮用水、氢氧化钙（加工助剂）为原料，适量添加或不添加木薯淀粉或玉米淀粉、二氧化钛、天然胡萝卜素、米粉、南瓜粉、大麦苗粉、山药粉、海藻粉等，经配料、膨化、精炼、成型、漂洗（自然漂洗或使用柠檬酸脱碱）、滤水、杀菌、包装等艺制成的方便魔芋米线，搭配或不搭配调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、熟肉制品包、复合调味料汁包等，组合或不组合包装而成的方便魔芋制品。

3.5 方便魔芋丝：以魔芋精粉、饮用水、氢氧化钙（加工助剂）为主要原料，适量添加或不添加木薯淀粉或玉米淀粉、二氧化钛、天然胡萝卜素、米粉、南瓜粉、大麦苗粉、山药粉、海藻粉等，经配料、膨化、精炼、成型、漂洗（自然漂洗或使用柠檬酸脱碱）、滤水、杀菌、包装等工艺制成的方便魔芋丝，搭配或不搭配调味油包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、熟肉制品包、复合调味料汁包等，组合或不组合包装而成的方便魔芋制品。

4 技术要求

4.1 原、辅料要求

- 4.1.1 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 4.1.2 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 或 NY/T 875 的规定。
- 4.1.3 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.4 二氧化钛：应符合 GB 1886.341 的规定。
- 4.1.5 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 的规定。
- 4.1.6 米粉：应符合 SB/T 10652 的规定。
- 4.1.7 氢氧化钙：应符合 GB 25572 的规定。
- 4.1.8 南瓜粉、山药粉、大麦苗粉、海藻粉等：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.9 油泼辣子：应符合 GB/T 20293 的规定。
- 4.1.10 调味粉包、调味酱包、复合调味料汁：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 混合菜包：应符合附录 B 的规定。
- 4.1.13 熟肉制品包：应符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.14 酱腌菜包：应符合 GB 2714 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求				
	方便魔芋凉皮	方便魔芋面	方便魔芋酸辣粉	方便魔芋丝	方便魔芋米线

色泽	方便魔芋凉皮呈白色、黄色、绿色、褐色至深褐色，油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽	方便魔芋面呈白色、黄色、绿色、褐色至深褐色，油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽	方便魔芋酸辣粉呈白色、黄色、绿色、褐色至深褐色，油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽	方便魔芋丝呈白色、黄色、绿色、褐色至深褐色，油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽	方便魔芋米线呈白色、黄色、绿色、褐色至深褐色，油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽
气味、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，咸淡适中，有嚼劲，无牙碜，无霉变，无异味。				
组织形态	魔芋凉皮外形形态完整，为片状、条状，较规则；表面润滑，厚薄、大小均匀，有弹性；油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽	魔芋面外形形态完整，可为片状、条状或丝状，较规则；表面润滑，厚薄、大小均匀，有弹性；油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽	魔芋酸辣粉外形形态完整，为丝状，较规则；表面润滑，厚薄、大小均匀，有弹性；油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽	魔芋丝外形形态完整，为丝状，较规则；表面润滑，厚薄、大小均匀，有弹性；油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽	魔芋米线外形形态完整，为丝状，较规则；表面润滑，厚薄、大小均匀，有弹性；油泼辣子包、调味酱包、调味粉包、混合菜包、酱腌菜包、调制肉类包和复合调味料汁呈其应有的色泽
杂质	无肉眼可见外来杂质				

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2

项目	指标
食用盐（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 20
膳食纤维（以干物质计） ^a /(g/100g)	≥ 5.0
淀粉 ^a /g/100g	≤ 20
水分 ^a /(g/100g)	≤ 98.0
二氧化钛 ^a /(g/kg)	≤ 2.5
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 1.0
酸价（以脂肪计）（KOH）/mg/g	≤ 3.0
过氧化值（以脂肪计）/g/100g	≤ 0.25

A: 仅限魔芋制品不添加辅料的检测项目。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指标			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2
金黄色葡萄球菌 CFU/g	5	1	100	900
沙门氏菌	5	0	0/25g	—

4.5 净含量允差

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂质量均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB 2760 规定。

4.6.3 不得添加国家法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.7 污染物限量及农药残留限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

取一袋最小包装被测样品,置于洁净的白瓷盘中,用肉眼在自然光线下观察其色泽、组织形态及杂质,然后嗅其气味,尝其滋味,并记录结果。

5.2 理化检验

5.2.1 食用盐:按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.2 膳食纤维:按 GB 5009.88 规定的方法测定。

5.2.3 淀粉:按 GB 5009.9 规定的方法测定。

5.2.4 水分:按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.5 二氧化钛:按 GB 5009.246 规定的方法测定

5.2.6 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.2.7 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.8 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 规定的方法测定。

5.3.4 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.4 净含量允差

按JJF 1070中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次、同一批投料、同一生产线完成全部生产工序并包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品中随机抽取 6 袋样品进行检验，抽样基数不少于 200 个最小包装，抽样数量不少于 2kg。

6.3 出厂检验

每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量允差、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

型式检验包括本标准 4.2~4.5 项目规定。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 原料产地、工艺设备有较大变化时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

产品全部检验项目均符合标准要求判为合格。检验项目有一项或一项以上检验结果不符合要求时，可自同一批产品中，随机加倍取样进行复验，复验结果合格，判为产品合格。复验结果仍不合格则判为产品不合格。微生物项目不合格，直接判本批产品为不合格，且不得复检。

7 标签、标志、包装，运输、贮存

7.1 标签、标志

标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，外包装标志按 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品内包装用塑料袋包装应符合 GB/T 10004 或 GB 4806.7 的规定，外包装用瓦楞纸板箱应符合 GB/T6543 的规定。其它包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压；在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内。产品堆放时必须有垫板，与地面距离为10cm以上，与墙壁距离20cm以上。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

产品在符合上述规定条件下，自生产之日起，常温产品保质期不超过 12 个月，冷藏（0-10℃）产品保质期不超过 12 个月。具体见标签所示。

(规范性附录)

南瓜粉、山药粉、大麦苗粉、海藻粉的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 (南瓜粉)

项目	要求
色泽	具有本品固有的色泽
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味
组织形态	粉末状，均匀细腻
杂质	无肉眼可见外来杂质

表 A.2 (山药粉)

项目	要求
色泽	色泽原白
滋味和气味	具有本品应有的香味和滋味，无异味
组织形态	粉末状，均匀细腻
杂质	无肉眼可见外来杂质

表 A.2 (大麦苗粉)

项目	要求
色泽	具有大麦苗粉应有的色泽
滋味和气味	具有本品应有的香味和滋味，无异味
组织形态	颗粒状
杂质	无肉眼可见外来杂质

表 A.2 (海藻粉)

项目	要求
色泽	具有海藻粉应有的色泽
滋味和气味	具有本品应有的香味和滋味，无异味
组织形态	颗粒状
杂质	无肉眼可见外来杂质

附录B
（规范性附录）
混合菜包的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表A.1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品固有的色泽
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味
组织形态	呈块状或片状，大小均匀
杂质	无肉眼可见外来杂质