

备案号：44180102S-2021
备案日期：2021年09月29日
备案有效期：伍年



Q/QYNX

广东省食品安全企业标准

Q/QYNX 0001S—2021

魔芋制品

2021-08-15 发布

2021-09-15 实施

清远市南秀食品有限公司 发布

前 言

本标准根据 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》的有关规定编写。

本标准由清远市南秀食品有限公司负责提出并起草。

本标准主要起草人：罗沛全。

本标准于 2021 年 8 月 15 日首次发布。

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以魔芋精粉、饮用水为原料，辅以或不辅以食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、荞麦、青稞、食用盐、味精、辣椒、白砂糖、芝麻、香辛料、蕨根粉、奇亚籽、海带粉、桑叶粉、番茄粉、燕麦粉、菠菜粉、羊栖菜粉，添加柠檬酸、氢氧化钙（加工助剂）、羟丙基二淀粉磷酸酯、二氧化钛、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或多种，添加或不添加碳酸氢钠，经调配、搅拌、固化、成型、熟化、切制、浸泡去碱、添加柠檬酸或氢氧化钙、食用盐（或不加食用盐）配制的保鲜液、包装、杀菌、冷却而成的非即食魔芋制品。

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/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
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 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
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 5009.88	食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB/T 5461	食用盐
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 8884	食品马铃薯淀粉

GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 10458	荞麦
GB/T 10468	水果和蔬菜产品pH值的测定方法
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB/T 11760	青稞
GB/T 11761	芝麻
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18104	魔芋精粉
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
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 29931	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB/T 30382	辣椒（整的或粉的）
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31624	食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 957	番茄粉
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉
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令[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 《食品标识管理规定》
	关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告（2014年第10号）
	《中华人民共和国药典》2020年版一部

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 饮用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 魔芋精粉: 应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.3 食用玉米淀粉: 应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.4 食用马铃薯淀粉: 应符合 GB/T 8884 的规定。
- 3.1.5 木薯淀粉: 应符合 GB/T 29343 的规定。
- 3.1.6 荞麦: 应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.7 青稞: 应符合 GB/T 11760 的规定。
- 3.1.8 辣椒: 应符合 GB/T 30382 的规定。

- 3.1.9 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 3.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 3.1.11 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.12 芝麻：应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 3.1.13 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.14 蕨根粉、菠菜粉、羊栖菜粉：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.15 番茄粉：应符合 NY/T 957 的规定。
- 3.1.16 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.17 奇亚籽：应符合原国家卫生计生委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 3.1.18 海带粉：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.19 桑叶粉：由桑叶直接粉碎，桑叶应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.20 氢氧化钙：应符合 GB 25572 的规定。
- 3.1.21 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.22 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 3.1.23 二氧化钛：应符合 GB 1886.341 的规定。
- 3.1.24 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 的规定。
- 3.1.25 甜菜红：应符合 GB 1886.111 的规定。
- 3.1.26 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.27 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.28 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	灰褐色或黄白色或具有产品应有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭
性状	具有产品应有的状态，形状完整、富有弹性、无霉变
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.3 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/ (%)	≥ 50
pH 值 (1%水溶液)	3.8~12
灰分/ (g/100g)	≤ 0.5
淀粉/ (g/100g)	≤ 20.0
膳食纤维/ (g/100g)	≥ 5.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.9

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

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》规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

取适量试样置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质；闻其气味，用温水漱口后，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 固形物：按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2.2 pH 值：按 GB/T 10468 规定的方法测定。

5.2.3 灰分：按 GB 5009.4 规定的方法测定。

5.2.4 淀粉：按 GB 5009.9 规定的方法测定。

5.2.5 膳食纤维：按 GB 5009.88 规定的方法测定。

5.2.6 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 净含量

按JJF 1070 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库验收

原材料入库前应由厂质量监督和技术检验部门按原材料标准要求验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

由同一班次、同一批原料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.3 抽样

每批产品随机抽取6个最小独立包装；样品分成2份，1份检验，1份备查。其中净含量抽样按JJF 1070 规定的方法进行。

6.4 出厂检验

6.4.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

6.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、固形物、pH 值。

6.5 型式检验

型式检验包括本标准技术要求的全部项目。正常生产时，型式检验应至少每半年进行一次。有下列情况之一者，亦须进行：

- a) 新产品试制定型鉴定时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 停产三个月以上，重新恢复生产时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督检验机构提出要求时。

6.6 判定规则

检验项目全部符合本标准判为合格品。在检验结果中，若有指标不合格，允许从该批产品中随机加倍抽样，并对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 产品标签应符合《食品标识管理规定》和 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.3 含新资源食品的产品标签标志应符合国家卫健委（原卫计委和卫生部）相关的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装应包装严密、封口牢固。外包装应封装严密，捆扎牢固，坚实耐压。

7.2.2 内包装所采用的塑料制品或塑料复合包装袋应符合 GB/T 10004、GB 4806.7、GB 9683 的规定。外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

7.3.2 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与地面直接接触，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在干燥、通风良好的仓库中，贮存时应离墙离地 10cm 以上，必须有防鼠台，严禁露天堆放、日晒、雨淋，严禁与有毒有害物品一起存放或靠近热源。

7.4.3 保质期：在符合本标准规定的条件下，产品保质期按产品标签或产品说明书上标识的保质期内内容执行。