

Q/MJY

蒙自嘉颐魔芋科技有限公司企业标准

Q/MJY 0001 S—2023

云南省食品
备案号: 53250038
备案日期: 2023年7月5日

魔芋制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250038 S-2023
备案日期: 2023年7月5日

2023-07-05 发布

2023-07-12 实施

蒙自嘉颐魔芋科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的魔芋制品是以新鲜魔芋或魔芋粉为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用淀粉、食用盐、食用油、味精、香辛料等辅料，经去皮或不去皮、磨浆或不磨浆、搅拌、熟制、冷却、分切、调味或不调味、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》的规定制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由蒙自嘉颐魔芋科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：简将国。

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以新鲜魔芋或魔芋粉为主要原料，添加或不添加生活饮用水、食用淀粉、食用盐、食用油、味精、香辛料等辅料，经去皮或不去皮、磨浆或不磨浆、搅拌、熟制、冷却、分切、调味或不调味、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的魔芋制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用文件对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。

3 产品分类

按食用方式不同分为：即食魔芋制品和非即食魔芋制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 魔芋粉：应符合 NY/T494 的规定。
- 4.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 香辛料：应符合 GB/T15691 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 新鲜魔芋：应无虫蛀、无污染，并符合相应食品标准及有关规定。
- 4.1.9 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有相应品种应有的色泽。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、品尝滋味。
气味、滋味	具有相应品种特有的气味和滋味，无其他异味。	
形 态	具有相应品种应有的形态。	

表 1（续）

杂 质	无肉眼可见外来杂质。	
-----	------------	--

4.3 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	≤ 90.0	GB 5009.3

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 微生物限量

4.5.1 即食魔芋制品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.5.2 即食魔芋制品微生物限量应符合 GB 2713 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一批投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不得少于200个最小包装, 抽样数量不得少于12个最小包装（总净含量不少于2kg）。样品分成二份, 一份用于检验, 一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 6 月 26 日至 2023 年 7 月 2 日在新浪微博上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



简将国

备案单位主要负责人（签字）

2023年7月2日

