

# Q/YFL

## 云南方来工贸有限公司企业标准

Q/YFL 0001 S—2023

### 魔芋制品

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010438 S- 2023

备案日期: 2023 年 10 月 12 日

2023 - 10 - 12 发布

2023 - 10 - 14 实施

云南方来工贸有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的魔芋制品是以魔芋粉、饮用水为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、食用植物油、食用盐、味精、酱油、食醋、香辛料、复合调味料、食糖、食品添加剂等其中一种或几种为辅料，经和浆、成型、冷却、干燥、包装等工艺制作而成。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》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南方来工贸有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：肖玲。

食品  
号: 53  
期:

# 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、贮存。

本标准适用于以魔芋粉、饮用水为主要原料，添加或不添加玉米淀粉、食用植物油、食用盐、味精、酱油、食醋、香辛料、复合调味料、食糖、食品添加剂等其中一种或几种为辅料，经和浆、成型、冷却、干燥、包装等工艺制作而成的魔芋制品。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的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。

## 3 产品分类

根据干燥后水分含量的不同分为：魔芋鲜制品、魔芋干制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.2 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.6 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.7 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.9 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.10 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，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   | 指 标                   |                      | 检验方法                               |
|-------|-----------------------|----------------------|------------------------------------|
|       | 魔芋鲜制品                 | 魔芋干制品                |                                    |
| 组织形态  | 外形呈丝、条、块、膏、片等形状，富有弹性。 | 外形呈丝、条、块、膏、片等形状，组织均匀 | 取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、熟制后口尝。 |
| 色 泽   | 具有该品种固有色泽。            |                      |                                    |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味，无异味。       |                      |                                    |
| 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        |
|-----------------------------------|--------|-------|-------------|
|                                   | 魔芋鲜制品  | 魔芋干制品 |             |
| 水分, g/100g                        | ≤ 95.0 | 20.0  | GB 5009.3   |
| 酸价 <sup>a</sup> (KOH)(以脂肪计), mg/g | ≤ 5.0  |       | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g  | ≤ 0.25 |       | GB 5009.227 |
| <sup>a</sup> 仅适用于添加植物油的产品。        |        |       |             |

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

4.6.1 微生物限量应符合 GB 2713 的规定。

4.6.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 5.2 抽样

抽样基数不得少于25kg，样品量不少于4kg，样品分成2份，一份为检验样品，一份留样备查。

### 5.3 出厂检验

产品应由公司的质量监督部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后方可出厂。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，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可以影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，则判定该批次产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输产品的运输工具必须清洁卫生，运输时必须用篷布遮盖，防止日晒、雨淋和受潮，避免强烈震动和重压，装卸时应轻拿轻放，严禁与有毒有害物品混装运输。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内的产品，按不同品种和等级分别堆码整齐。产品距地、离墙码放。

案章

日

## 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9月9日至2023年9月19日在今日头条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。

备案单位（盖章）



2023年9月25日

肖玲

备案单位主要负责人（签字）

2023年9月25日