

Q/KXJ

昆明学军魔芋制品有限公司企业标准

Q/KXJ 0002 S—2024

魔芋制品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010303S-2024

备案日期: 2024年06月21日

云南省
备案
备案

2024-06-21 发布

2024-06-23 实施

昆明学军魔芋制品有限公司

发布

前 言

我公司生产的魔芋制品是以魔芋精粉、饮用水为主要原料，添加植物油、食盐、红糖、辣椒、香辛料、汤池老酱、食品添加剂等辅料，经配料、搅拌、蒸煮、成型、炒制、冷却、包装等工艺生产而成。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。

本标准由昆明学军魔芋制品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘玉仙

食品安全

号：5301

期：

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。本标准适用于以魔芋精粉、饮用水为主要原料，添加植物油、食盐、红糖、辣椒、香辛料、汤池老酱、食品添加剂等辅料，经配料、搅拌、蒸煮、成型、炒制、冷却、包装等工艺生产而成的魔芋制品。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 魔芋精粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.2 饮用水：应符合 GB 19298 的规定。
- 3.1.3 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 香辛料、辣椒：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 汤池老酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 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。

3.2 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
组织形态	具有产品应有的组织形态。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅。
色 泽	具有产品应有的色泽。	
气味及滋味	具有产品应有的气味及滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分, g/100g	≤	90.0 (即食类产品检)	GB 5009.3
固形物, %	≥	40	GB/T 10786

3.4 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

3.5 微生物限量

3.5.1 即食类产品微生物限量应符合 GB 2713 的规定。

3.5.2 即食类产品致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于50kg，随机抽取2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 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) 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。

4.5 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，不得复检；其余指标有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋、装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品同处贮存。产品应离地、离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

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》。



刘玉仙

备案单位主要负责人（签字）

2024年6月12日