

Q/LCS

临沧曹氏魔芋加工有限责任公司企业标准

Q/LCS 0001 S—2021

魔芋制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5309 0004 S- 2021
备案日期: 2021年 1 月 27 日

云南省
备案号
备案日期

2021- 01 - 29 发布

2021- 02 - 01 实施

临沧曹氏魔芋加工有限责任公司 发布

前 言

临沧曹氏魔芋加工有限责任公司生产加工的魔芋制品是以魔芋干粉为主要原料,添加或不添加米粉等辅料,添加或不添加食品添加剂,经配料、混合、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定制订本标准,作为本公司组织生产、检验和贸易、仲裁的依据。

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

本标准由临沧曹氏魔芋加工有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:谷德丽、张新沅、刘凡才。

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、运输和贮存。

本标准适用于以魔芋干粉为主要原料，添加或不添加米粉等辅料，添加或不添加食品添加剂，经配料、混合、包装等工艺制成的魔芋制品。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.2 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 魔芋精粉的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。
滋味和气味	具有本品特有的滋味和气味，无异味。	
状态	具有本品应有的形态，不发黏、无发霉、无变质、无正常视力可见外来异物，口尝无砂质。	

3.3 理化指标

应符合表2 规定。

表2 理化指标

食品安全企业标准
: 5309 S-
: 年 月

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g ≤	14.0	GB/T 5009.3
淀粉, g/100g ≤	60.0	GB/T 5009.9

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 污染物限量指标

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

3.5 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 中的规定方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种原料、同一批次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

在同一批产品中随机抽样，抽样基数不得小于20kg，每批产品中随机抽取5个以上的独立包装，样品量不低于2Kg，分为两份，一份检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前应经本公司质量检验部门检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、水分、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出本公司检验结果与上一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，微生物限量如有一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有一项不合格时，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 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 包装的标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定。产品应封装严密、无渗漏，包装牢固。

6.2.2 外包装必须用合格的瓦楞纸箱，箱内应有防震、防撞的间隔材料，封装、捆扎牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的食品仓库内，堆放时应隔墙和离地 10 cm~20 cm 分类摆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，产品垒叠高度不得超过 8 层，贮存温度应保持在 1 °C~25 °C。

