

Q/FYJ

云南富源金田原农产品开发有限责任公司企业标准

Q/FYJ 0007 S—2020

云南省
备案号
备案日期

魔芋淀粉制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030020S-2020
备案日期: 2020 年 02 月 28 日

2020 - 02 - 02 发布

2020 - 02 - 28 实施

云南富源金田原农产品开发有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的即食魔芋淀粉制品是以水、魔芋精粉、木薯淀粉为原料，辅以食品添加剂、淀粉制品，经调配、加热搅拌（膨化）、精炼制胚、熬煮、成型（改刀）、冷却（冷冻）、解冻、脱水、调味、包装、灭菌等工序制成，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，特制定本标准，作为企业组织生产、贸易、检验、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南富源金田原农产品开发有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵友能 张华煜 蒋显宽

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、魔芋精粉、木薯淀粉为原料，辅以食品添加剂、淀粉制品，经调配、加热搅拌（膨化）、精炼制胚、熬煮、成型（改刀）、冷却（冷冻）、解冻、脱水、调味、包装、灭菌等工序制成的即食魔芋淀粉制品类食品。

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 产品分类

根据生产工艺的不同,产品分为：麻辣味、五香味、泡椒味、孜然味、酸菜味、香辣味、麻辣小龙虾味等不同口味的即食魔芋淀粉制品。

3.1 即食魔芋素毛肚以水 80%、魔芋精粉 15%、木薯淀粉 5%混合搅拌形成凝胶，挤压成型，放入热水（加入加工助剂）熟制成形，切片（条状、片状、块状等形状）后进行漂洗（加入食品添加剂）形成基胚，脱水 10 分钟，加入食盐、白砂糖、味精、食品添加剂按不同口味加入相应的调味，食品原料混合均匀、装袋、真空封口、灭菌、冷却、包装，制成不同口味的即食型魔芋淀粉制品食品。

3.2 根据产品形状可分为丝状、条状、块状、丁状。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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	色泽柔和，呈红色、灰黑色或灰白色，基本无焦斑	取适量样品于洁净的白色瓷盘内，在光线明亮处目视、鼻嗅、口尝，内部可切开进行观察。
滋味和气味	具有魔芋基胚经调味后产生的滋味和气味	
组织形态	成型块（片、条、丝、丁）状，表面平整有绒，富有弹性，无明显气泡，空隙大小基本均匀	
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，% ≤	90	GB 5009.3
固形物（含量），g/100g ≥	50	GB/T 10786

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的要求。

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 微生物限量应符合 GB 2713 的规定。
- 4.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

4.6 食品添加剂和食品营养强化剂

- 4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 4.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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 生产过程卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

每批产品中随机抽取20袋样品，样品量不少于2kg，平均分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

产品应由企业质检部门按本标准逐批检验，检验合格并附上合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、菌落总数，大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 正式生产后，原料、工艺、设备发生较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出进行型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有不合格项目，则判定该批产品不合格；其它指标不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

销售包装标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。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。

6.3 运输

产品在运输过程中要防止污染，避免日晒、雨淋及受潮。运输工具应清洁、卫生、干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。搬运时应轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、避光、无虫害和鼠害的仓库，隔墙离地，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味物品混合堆放。

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》。



备案单位（盖章）

2020年1月20日

备案单位主要负责人（签字）

蒋是宽

2020年1月20日