

Q/SHY

云南顺华园食品科技有限公司企业标准

Q/SHY 0002 S—2021

魔芋即食制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5303⁰⁰¹² S-2021
备案日期: 2021 年 02 月 18 日

2021 -02 - 18 发布

2021 - 02 - 18 实施

云南顺华园食品科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的魔芋即食制品是以水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加辅料，经调配、膨化、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、调味或不调味、包装、杀菌等工序制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物的限量》、GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》及GB/T 18104-2000《魔芋精粉》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。

本标准由云南顺华园食品科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人： 田晓艳、杨祖刚。

南省
案
案日

魔芋即食制品

1 范围

本标准规定了魔芋即食制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加辅料，经调配、膨化、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、调味或不调味、包装、杀菌等工序制成的魔芋即食制品。

2 规范性引用文件

本标准中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 原料及辅料要求

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 的规定。

3.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.4 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

3.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.6 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.7 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。

3.1.8 泡菜：应符合 SB/T 10756 的规定。

3.1.9 泡姜、泡椒：应符合 GB 2714 的规定。

3.1.10 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.11 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.12 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.13 其他原辅料：应符合相应的国家食品安全标准及有关规定，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
色 泽	应有经加工后产品特有的色泽，色泽均匀一致。	将样品放入白瓷盘内，置于自然光线明亮处，用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检验。
滋味、气味	气味纯正，口感细腻、具有其产品特有的滋气味、无异味	
组织形态	质地均匀，具有产品应有的形态，稀稠适度。	
杂 质	除产品本身具有的物料颗粒外，无肉眼可见其他外来杂质。	

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(干燥失重)，g/100g	≤ 90	GB 5009.3
食盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 适用于脂肪含量大于 10%以上的产品。		

全企业
S
年

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的要求。

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 微生物限量应符合 GB 2713 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.9 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《定量包装商品净含量计量检验规则》规定的方法测定。

3.10 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 组批及抽样

4.1.1 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。

4.1.2 抽样

从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样基数不得小于100袋（或50Kg），抽样数量不少于20袋（或2Kg），将样品平均分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.2 出厂检验

产品须经本厂质量检验部门按本标准进行检验，合格后方可出厂，出厂检验项目：感官要求、净含量（仅适用于定量包装商品）、水分（干燥失重）、食盐、菌落总数、大肠菌群。

4.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 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误差时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

4.4 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，判该批产品为不合格产品且不得复检；其余项目不合格时，可以从同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。检验结果全部合格时判定为合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合GB 7718和原国家质检总局第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。

5.1.2 包装储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、防雨、防潮、防晒，卸装时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品距地离墙，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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》。

云南顺华园食品科技有限公司

备案单位（盖章）

2021 年 2 月 2 日

杨朝刚

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 2 月 2 日