

Q/SZX

师宗致信魔芋科技食品有限公司企业标准

Q/SZX 0001 S—2022

魔芋素食

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53030022S-2022
备案日期:2022年04月21日

2022-04-21 发布

2022-04-21 实施

师宗致信魔芋科技食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的魔芋素食是以水、魔芋或魔芋粉为主要原料，经磨浆去杂或加水调配、加热糊化、添加凝固剂或其他食品添加剂，制胚、蒸胚、冷却、造型、漂洗、包装等工艺加工制成。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》的规定，特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 2762-2017《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。

本标准由师宗致信魔芋科技食品有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：刘云飞、徐祥飞、姚兴凡。

省食
案号
日期

魔芋素食

1 范围

本标准规定了魔芋素食的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于适用于以水、魔芋或魔芋粉为主要原料，经磨浆去杂或加水调配、加热糊化、添加凝固剂或其他食品添加剂，制胚、蒸胚、冷却、造型、漂洗、包装等工序制成的魔芋素食。

2 规范性引用文件

本标准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

产品按照加工形状不同，分为三类：

- 3.1 魔芋豆腐：模仿米面粉丝形状等特征加工成型的凝胶制品
- 3.2 魔芋丝结：模仿黄豆豆腐形状等特征加工成型的凝胶制品。
- 3.3 魔芋仿生动物食品：模仿各种动物及其内脏形状、色泽、质地等特征特性加工成型的凝胶制品。

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 氢氧化钙：应符合 GB 25572 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

安全

303

表1 感官要求

项目	要求			检验方法
	魔芋丝	魔芋豆腐	魔芋仿生动物食品	
色泽	具有该产品应有的黄白色或白色。	具有该产品应有的灰褐色，黄白色或白色。	具有与相应模仿对象一致的颜色。	将样品平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下肉眼观察其色泽、组织状态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
组织状态	外形光滑、整齐一致，富有弹性和刚性，脆而清爽，不软绵，不混汤。	形状完整、整齐一致，富有弹性和刚性，脆而清爽，不软绵，不混汤。	具有与模仿对象一致的形态质地，外形光滑，形状完整、整齐一致，富有弹性和刚性，脆而清爽，不软绵，不混汤。	
气味和滋味	具有魔芋丝固有的气味和滋味，无异味。	具有魔芋固有的气味和滋味，无异味。	具有该产品应有的气味和滋味，无泥沙，无异味。	
杂质	正常视力下，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
	魔芋丝	魔芋豆腐	魔芋仿生动物食品	
沥出物含量, %	≥ 50	70	60	GB/T 10786
沥出物含水量, %	≥ 95	94	95	GB 5009.3
淀粉, g/100g	≤ 20	10	20	GB 5009.9

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。

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 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中粮食制品的规定。

4.6 食品添加剂和营养强化剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760中淀粉制品的规定。

4.6.3 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.7 农药残留量

应符合GB 2763的规定。

4.8 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。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、同一规格产品为一批。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不得低于 200 个最小包装，抽取样品不少于 20 个最小包装，重量不低于 2kg。样品分两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

5.4 型式试验

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，亦进行型式检验：

- 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，微生物指标若有不合格项目，则判定该批产品不合格；其他指标不合格时，允许用留样对不合格项目样进行复检，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 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.3 产品营养标签应符合 GB 28050 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

运输工具应操持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。贮存

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、通风、阴凉、干燥、无异味的仓库内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放，严禁露天堆放、日晒、雨淋。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

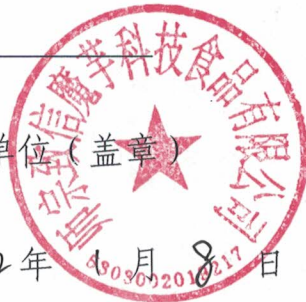
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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）

2022年1月8日



备案单位主要负责人（签字）

2022年1月8日

