

天津市食品安全企业标准

Q/17A1229S-2021

魔芋制品

2021 年 4 月 1 日发布

2021 年 4 月 12 日实施

天津市天丰裕食品科技有限公司发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准是根据 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津市天丰裕食品科技有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：王克夫

本标准于 2012 年 4 月 26 日首次发布。

本标准于 2018 年 4 月 25 日第二次修订。

本标准于 2021 年 4 月 1 日第三次修订

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的分类、要求、食品添加剂、食品生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存。

本标准适用于以魔芋精粉、水为主要原料，添加或不添加海藻粉（羊栖菜粉）、食用木薯淀粉、马铃薯淀粉、食用盐等中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂：食用变性淀粉（磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、氧化羟丙基淀粉、氧化淀粉、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、聚丙烯酸钠）、二氧化钛、天然胡萝卜素、柠檬酸、柠檬酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸钠、碳酸钾等中的一种或几种，以氢氧化钙为加工助剂，经过配料、搅拌、成型、熟化、漂洗、封装、杀菌、包装为主要工艺加工而制成的具有热不可逆凝胶性状的魔芋制品。

2 规范性引用文件

下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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.25	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.246	食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7657	食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB 5009.237	食品安全国家标准 食品 pH 值测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18104	魔芋精粉

GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 20218	双向拉伸聚酰胺(尼龙)薄膜
GB 25572	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
GB 25577	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛
GB 26687	食品安全国家标准 食品添加剂 复配食品添加剂通则
GB 25588	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31624	食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 29925	食品安全国家标准 食品添加剂 醋酸酯淀粉
GB 29926	食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉
GB 29927	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉
GB 29929	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化二淀粉磷酸酯
GB 29930	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基淀粉
GB 29931	食品安全国家标准 食品添加剂 羟丙基二淀粉磷酸酯
GB 29932	食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化双淀粉己二酸酯
GB 29933	食品安全国家标准 食品添加剂 氧化羟丙基淀粉
GB 29948	食品安全国家标准 食品添加剂 聚丙烯酸钠
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 分类

产品按酸碱碱性分为：碱性魔芋制品和酸性魔芋制品。

4 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 海藻粉（羊栖菜粉）：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.4 食用木薯淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.5 食用马铃薯淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 磷酸酯双淀粉：应符合 GB 29926 的规定
- 4.1.8 醋酸酯淀粉：应符合 GB 29925 的规定
- 4.1.9 氧化淀粉：应符合 GB 29927 的规定
- 4.1.10 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定
- 4.1.11 羟丙基淀粉：应符合 GB 29930 的规定
- 4.1.12 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定
- 4.1.13 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定
- 4.1.14 氧化羟丙基淀粉：应符合 GB 29933 的规定
- 4.1.15 聚丙烯酸钠：应符合 GB 29948 的规定
- 4.1.16 二氧化钛：应符合 GB 25577 的规定。
- 4.1.17 天然胡萝卜素：应符合 GB 31624 的规定。
- 4.1.18 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.19 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.20 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 的规定。

- 4.1.21 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.22 碳酸钾：应符合 GB 25588 的规定。
- 4.1.23 氢氧化钙：应符合 GB 25572 的规定。
- 4.1.24 其他食品配料：应符合 GB 2762 或相关食品标准的规定。
- 4.1.25 其他食品添加剂：应符合 GB 2760，适用于本产品，满足相关产品标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有本品应有的色泽
滋味、气味	具有魔芋制品特有的滋味、气味，无异味
组织形态	固形物形状完整、均匀一致，富有弹性
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	
	碱性魔芋制品	酸性魔芋制品
固形物含量, g/100g $\geq$	30	
pH 值	10.0~12.0	3.5~5.0
总砷（以 As 计），mg/ kg $\leq$	0.5	
铅（Pb），mg/ kg $\leq$	0.4	
黄曲霉毒素 B ₁ /（ μ g/ kg） $\leq$	5.0	
二氧化钛（g/kg） $\leq$	2.5	
二氧化硫（以 SO ₂ 计），g/ kg $\leq$	0.05	
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶
大肠菌群计数/(CFU/g)	5	2	20	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会关于食品添加剂公告的规定。

4.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

取适量样品放置白色洁净的瓷盘中在自然光下或者相当于自然光下观察其色泽、组织形态、杂质，并品尝滋味、嗅其气味。

5.2 理化指标

5.2.1 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2.2 pH 值

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

5.2.3 二氧化钛

按 GB 5009.246 规定的方法测定

5.2.4 二氧化硫

按 GB 5009.34 规定的方法测定。

5.2.5 总砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.7 黄曲霉毒素 B1

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.3.3 致病菌

分别按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批与抽样

同一批原料、同一生产线、同一品种的产品为一批，每批随机抽取 8 盒（袋），最少不低于 1.0 千克的产品作为检验样品。

6.2 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

该产品必须经本厂质检部门逐批检验，检验合格后并签发质量合格证的产品，方准出厂。出厂检验项目为感官要求、pH 值、固形物含量、净含量、菌落总数、大肠菌群。

6.2.2 型式检验

型式检验为本标准要求中的全部项目。正常生产时，每半年一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

a) 新产品试制时；

b) 正式生产后，原料来源及设备有变化时；

c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;

e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

6.3 判定规则

产品按本标准项目检验全部合格,判定该批产品合格。当微生物指标有不合格项时,判定该批产品为不合格,且不得复验。其它项目如有不符合本标准要求时,允许在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复验。以复检结果为准。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB28050 及《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 本品在食用前请倒掉浸泡液,即可食用。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装采用塑料盒、塑料膜、塑料袋,其材质分别为聚丙烯、聚乙烯、聚对苯二甲酸乙二醇酯、尼龙材质,应分别符合 GB 4806.7 和 GB/T 20218 标准的规定。

7.2.2 产品的外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定,包装箱应结实,正常运输、装卸时不得松散。

7.3 运输

运输车辆应经常保持清洁、卫生、干燥、无异味、无污染,装卸时轻放轻卸,严禁与有毒、有害、有异味易污染的物品混装,混运。运输时防止积压,暴晒,雨淋。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、防潮、通风、干燥、无异味的仓库中,仓库温度应在 0℃ 以上,不得与有毒、有害、有污染的物品或者其它杂物混储,存放时、应注意,隔墙离地。

7.5 保质期

在符合上述规定条件下,原包装完好的情况下,自生产之日起产品未启封状态下的保质期不超过 12 个月。

Q/17A1229S-2021

Q/17A1229S-2018