

ICS 67.040
CCS X 11

DBS52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 077—2024

食品安全地方标准 魔芋凝胶食品

2024 - 12 - 27 发布

2025 - 06 - 26 实施

贵州省卫生健康委员会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	2
5 要求	2
6 检验规则	4
7 标签、标志、包装、运输、贮存	4

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

本文件由贵州省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、深圳市计量质量检测研究院、贵州省生物技术研究所以、安顺市质量技术监督检测所、贵州省检测技术研究应用中心、贵州海福农业发展有限公司、贵州久其农产品科技开发有限公司。

本文件主要起草人：孙棣、卢垣宇、刘廷菊、丁海兵、张亮、刘功、王任奎、王时箭、杨婕、李丽、詹佩、刘萍、刘祉棋、孙端方、陈德琴、马义虔、林海艳、杨勇、潘春君、崔洪亚、姚明勇、杨帅、张文、任沁怡、徐显松、董劼。

食品安全地方标准 魔芋凝胶食品

1 范围

本文件规定了魔芋凝胶食品的术语和定义、产品分类、要求（含检验方法）、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省内生产加工的预包装魔芋凝胶食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 494 魔芋粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 第70号（2023年） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

魔芋凝胶食品

以水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加或不添加食品配料或食品添加剂，经搅拌、糊化、碱性条件下加热凝胶固化、熟制成型、调味（或不调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工序加工制成的食品。

4 产品分类

根据生产工艺和食用方式分为：即食类、非即食类。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.2 魔芋粉

应符合NY/T 494的规定。

5.1.3 魔芋精粉

应符合GB/T 18104的规定。

5.1.4 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.1.5 其他原辅料

应符合相应的食品安全国家标准和国家相关规定。

5.2 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下观其状态、色泽，嗅其气味，检查有无外来杂质；用温水漱口后，按食用方法尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
状态	具有产品应有的形态，富有弹性，无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求	检验方法
膳食纤维（以干基计）/（g/100g）	\geq 20	GB 5009.88
淀粉/（g/100g）	\leq 15	GB 5009.9
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	\leq 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	\leq 0.25	GB 5009.227
^a 仅适用于配料中添加油脂的产品。		

5.4 微生物限量

5.4.1 非即食类产品微生物限量不作要求，经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

5.4.2 即食类产品的致病菌限量应符合 GB 29921 即食果蔬制品的规定，微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。					

5.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检测应按JJF 1070的规定执行。

5.8 生产加工过程卫生

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一规格、同一班次生产包装的产品为一批。

6.2 抽样

非即食样品从同一批产品中随机抽取0.5 kg样品(不少于2个独立包装), 1/2作检验样品, 1/2作备检样品; 即食样品从同一批产品中随机抽取1 kg样品(不少于8个独立包装), 3/4作检验样品, 1/4作备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前, 应进行出厂检验, 经检验合格方能出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、酸价和过氧化值(限配料添加油脂的产品)、菌落总数和大肠菌群(限即食类产品)。

6.3.2 型式检验

本文件5.2~5.7为型式检验项目, 正常生产时每年至少应进行一次型式检验。有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 原料来源、加工工艺或生产设备有较大改变, 可能影响产品质量安全时;
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 市场监督管理部门等有关行政主管部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部符合本文件规定时, 判定该批产品合格。检验项目如不符合本文件规定时, 允许用备检样品对不符合项进行复验, 结果判定以复验结果为准。微生物限量指标如有不符合项, 则判定该批次产品为不合格且不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签

食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.2 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.3 包装

包装材料应符合食品包装材料食品安全标准及管理要求，应封装严密，不应泄漏。

7.4 运输

运输工具要清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；不应与有毒、有害、有异味的物品混装、混运。

7.5 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风处，不应露天存放；不应与有害、有毒、有异味、有污染的物品混存；产品应离地离墙存放，实行先进先出的原则。



