Q/DFLSM

贵州省食品安全企业标准

Q/DFLSM 0001S-2021

魔芋粉

2021-01-10 发布

2021-01-30 实施

贵州大方芦笙妹食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》而制定。

本标准由贵州大方芦笙妹食品有限公司提出并批准。

本标准起草单位：贵州大方芦笙妹食品有限公司。

本标准主要起草人：郑 毅。

魔芋粉

1 范围

本文件规定了魔芋粉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于本公司以新鲜魔芋为主要原料，经预处理、干燥、粉碎、筛分、包装等工艺加工而成的魔芋粉，分魔芋精粉和特级魔芋粉两类。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 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/T 18104	魔芋精粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质检总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 魔芋应外观正常、无腐烂无变质，并符合相应食品安全管理规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他辅料应符合相应标准和规定，不得使用和添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	魔芋精粉	特级魔芋粉
组织形态	均匀细颗粒状	
色 泽	白色或微黄色，允许少量黄色、褐色颗粒等杂色颗粒	白色或微黄色，有少量黄色、褐色颗粒等杂色颗粒
气滋味及口感	呈产品特有气味、无霉味及异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化卫生指标

理化卫生指标应符合表 2 规定。

表 2 理化卫生指标

项 目	指 标	
	魔芋精粉	特级魔芋粉
水分，%	≤12	
葡甘露聚糖含量(以干基计)，%	≥70	≥65
粘度，mPa·s	22000	18000
颗粒度(0.125mm ~ 0.250mm)，%	≥90	
灰分，%	≤5.0	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤0.2	
二氧化硫残留量(以 SO ₂ 计)，mg/kg	≤25	

3.4 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表4

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³
霉菌和酵母/ (CFU/g) ≤	10 ³			
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

- 3.7 生产加工过程卫生要求
应符合 GB 14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按感官品评法进行。

4.2 理化卫生指标

- 4.2.1 水分的测定按 GB 5009.3 规定的方法进行。
4.2.2 灰分的测定按 GB 5009.4 规定的方法进行。
4.2.3 葡甘露聚糖的测定按 GB/T 18104 规定的方法进行。
4.2.4 铅的测定按 GB 5009.12 规定的方法进行。
4.2.5 二氧化硫残留量的测定按 GB 5009.34 规定的方法进行。
4.2.5 粘度的测定按 GB/T 18104 规定的方法进行
4.2.6 颗粒度的测定按 GB/T 18104 规定的方法进行

4.3 微生物指标

- 4.2.1 菌落总数的检测按 GB 4789.2 规定的方法进行。
4.2.1 大肠菌群的检测按 GB 4789.3 规定的方法进行。
4.2.1 霉菌和酵母的检测按 GB 4789.15 规定的方法进行。

4.3 净含量检验

净含量的检验按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

应以同一批次投料生产且包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 6 包（袋）样品。其中 3 包（袋）作检验样品，另 3 包（袋）作备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行出厂检验，经检验合格后并附产品合格标识方可出厂。出厂检验项目应包括感官要求、净含量、水分、颗粒度、菌落总数、大肠菌群等指标。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.2~3.6 的全部指标，每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地或生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 连续停产 3 个月后恢复生产时。
- e) 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时；

5.3 判定

当受检项目均符合本标准的规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合食品安全管理相关规定。包装封口应严密。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 运输

产品运输设备应清洁卫生，运输过程中应防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、易污染的物品混合装运。

6.4 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、清洁卫生的库房内，离地离墙不得少于 20cm。严禁与有毒、有害及腐蚀性物品，或其他影响产品质量的物品同库存放。产品出库应遵循先进先出的原则。