

Q/DFLSM

贵州省食品安全企业标准

Q/DFLSM 0002S-2021

调味魔芋制品

2021-01-15 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。

调味魔芋制品

1 范围

本标准规定了调味魔芋制品的术语定义及产品分类、要求（含检验方法）、试验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本公司生产的调味魔芋制品。

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 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
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 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 4806. 7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009. 3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009. 12	食品安全国家标准 食品中总砷的测定
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. 44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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/T 8885	食用玉米淀粉标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18104	魔芋精粉
GB/T 22267	孜然
GB/T 23183	辣椒粉
GB 25572	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 30391 花椒
NY/T 494 魔芋粉
NY/T 2981 绿色食品 魔芋及其制品
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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 调味魔芋制品

以魔芋粉（或魔芋精粉）、食用玉米淀粉、生活用水为原料，适量添加氢氧化钙、，经糊化、成型、滤水、冷冻、切片、漂洗、脱碱、脱水，再蒸熟、冷却后分别添加麻辣油、食盐、味精、辣椒粉、小米椒、孜然、食用香精等，经拌合、杀菌、包装等工艺制成不同口味的调味魔芋制品。

3.2 产品分类

产品按添加调味料不同及口感差异分为以下四类：

麻辣味魔芋制品（添加花椒粉、食用盐、辣椒粉、食用油、食用香精、香辛料等）

五香味魔芋制品（添加食用盐、食用油、食用香精、香辛料等）

泡椒味魔芋制品（添加泡椒、食用盐、食用油、食用香精、香辛料等）

香辣味魔芋制品（添加花椒粉、食用盐、辣椒粉、食用油、食用香精、香辛料等）。

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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定
- 4.1.9 食用香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.11 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他辅料应符合相应标准及规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

4.2 食品添加剂

- 4.2.1 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

4.3 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	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	在自然光线条件下观察产品外包装和密封情况，然后将产品放入洁净的容器中，观察形态、闻其气味，品其滋味。
组织状态	魔芋制品呈块状（条状或丝状）等形状，表面附有调味料（液和油）等。无异物、无霉变；	
气味及滋味	呈不同品种产品应有的气味及滋味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

4.4 理化指标

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
葡甘露聚糖，%	≥ 30	NY/T 2981-2016 附录 B
氯化钠（以 NaCl 计），g/100g	≤ 7.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸价（以脂肪计），（KOH）mg/g	≤ 4	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

4.5 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

微生物指标	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
沙门氏菌 / (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 / CFU(g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数； c 为最大可允许超出 m 值的样品数； m 为致病菌指标可接受水平的限量值； M 为致病菌指标最高安全限量值。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 进行测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

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

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格并附合格证的产品方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、食用盐、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准 3.3~3.7 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

检验项目全部符合本标准规定时，判为合格品。否则，可对该批次留样产品或双倍抽取同批次产品进行不符合项的复验，判定结果以复检结果为准。微生物指标不合格时，不得复验。

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规定，包装封口应严密。产品采用复合袋、包装盒包装，复合食品包装袋、包装盒应符合 GB/T10004 的规定。外包装采用瓦楞纸箱包装，质量应符合 GB/T 6543 规定。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

产品应在阴凉干燥、清洁卫生，室温低于 25℃ 的库房中贮存，应离墙离地存放。不得与有毒、有害、有异味的物质同库存放。

6.5 保质期

产品在规定的运输及贮存条件下，保质期为 6 个月。经特定工艺杀菌延长保质期的，根据标签标示执行。
