

Q/DFLSM

贵州省食品安全企业标准

Q/DFLSM 0003S-2021

---

魔芋凝胶食品

2021-01-25 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。

# 魔芋凝胶食品

## 1 范围

本标准规定了魔芋凝胶食品的术语和定义及产品分类、要求、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魔芋凝胶食品。

## 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 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 食品中铅的测定
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 25572	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
GB 19643	食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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 魔芋凝胶食品

以水、魔芋粉（或魔芋精粉）为主原料，添加氢氧化钙、柠檬酸，添加（或不添加）海藻粉，经搅拌、精炼、定型、制丝或切块、包装、高温杀菌而制成的魔芋凝胶食品（包括即食类和非即食类）。

### 3.2 产品分类

产品按型状分为：丝状、糕类、仿生素食类

产品按外观色泽分为：白丝、白糕、海藻丝、海藻糕类。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 魔芋精粉应符合 GB/T18104 的规定。

4.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 规定。

4.1.3 海藻粉应符合 GB 19643 的规定。

4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他辅料应符合相应标准及规定，不得使用和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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

4.2.2 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				
	丝 类		糕 类		仿生素食类
	白 丝	海 藻 丝	白 糕	海 藻 糕	
色 泽	呈灰白色	呈海藻粉带来的自然褐色	呈灰白色	呈海藻粉带来的自然褐色	呈灰白色
气 味 及 滋 味	呈产品特有的气味及滋味，无酸败变质及其它异味。	呈产品特有的气味及滋味，带有正常的海藻腥味。无酸败变质及其它异味。	呈产品特有的气味及滋味，无酸败变质及其它异味。	呈产品特有的气味及滋味，带有正常的海藻腥味。无酸败变质及其它异味。	呈产品特有的气味及滋味，无酸败变质及其它异味。。
外 观 形 态	丝状、粗细均匀，手感顺滑，轻拉有弹性		块状、条状或其他形状，外形均匀，手感顺滑，手按有弹性		丝、块、条及其他特定形状
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

#### 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
	丝状、糕类	仿生素食类	
葡甘露聚糖, %	≥30	≥35	NY/T 2981-2016 附录 B
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤0.5		GB 5009.11
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.45		GB 5009.12

#### 4.5 微生物指标

即食类产品微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 即食类产品微生物指标

微生物指标	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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

<sup>a</sup> 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

盒装产品抽样单位以盒计，袋产品抽样单位以袋计，桶装产品抽样单位以桶计。盒装、袋装产品每批按 1/2000 抽样，且每批不应少于 3 盒（袋）。桶装产品每批在 100~300 桶抽样为 2 桶。每增加 200 桶，增抽 1 桶。

### 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、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 4.3~4.7 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 4806.7 等标准及管理规定。外包装采用瓦楞纸箱包装，质量应符合相应标准和管理规定。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、清洁卫生的库房内，最佳保存温度为 5℃~15℃，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 12 个月。