



412284S-2017



开封市汇金食品有限公司企业标准

Q/KHJS 0003S-2017

调味魔芋淀粉制品

2017-09-22 发布

2017-09-22 实施

开封市汇金食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准由开封市汇金食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李宝峰。

H N

Q B

调味魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了调味魔芋淀粉制品要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以原味魔芋淀粉制品【以魔芋精粉、玉米淀粉或(和)木薯淀粉为原料所制成的】为原料,加入调味油(辣椒油、麻椒油)、食用盐、味精、乙基麦芽酚、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、酵母抽提物、食用香精(特级麻辣精油、猪肉香精)搅拌均匀、包装加工而成的即食调味魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 原味魔芋淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 调味油(辣椒油、麻椒油)应符合 Q/HXT 0001S 的规定(见附录 A)。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 D-异抗坏血酸钠 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 麻辣精油、猪肉香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	形状完整、均匀一致富有弹性。	从样品中取出 1 袋,将本品倒入一烧杯中,自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有魔芋应有的香气、无异味	
滋味	具有魔芋淀粉制品应有的滋味、咸味、香辣味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	
----	-----------	--

2.3 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	检验方法
水分, %	70-80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
脱氢乙酸钠 (脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净重量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

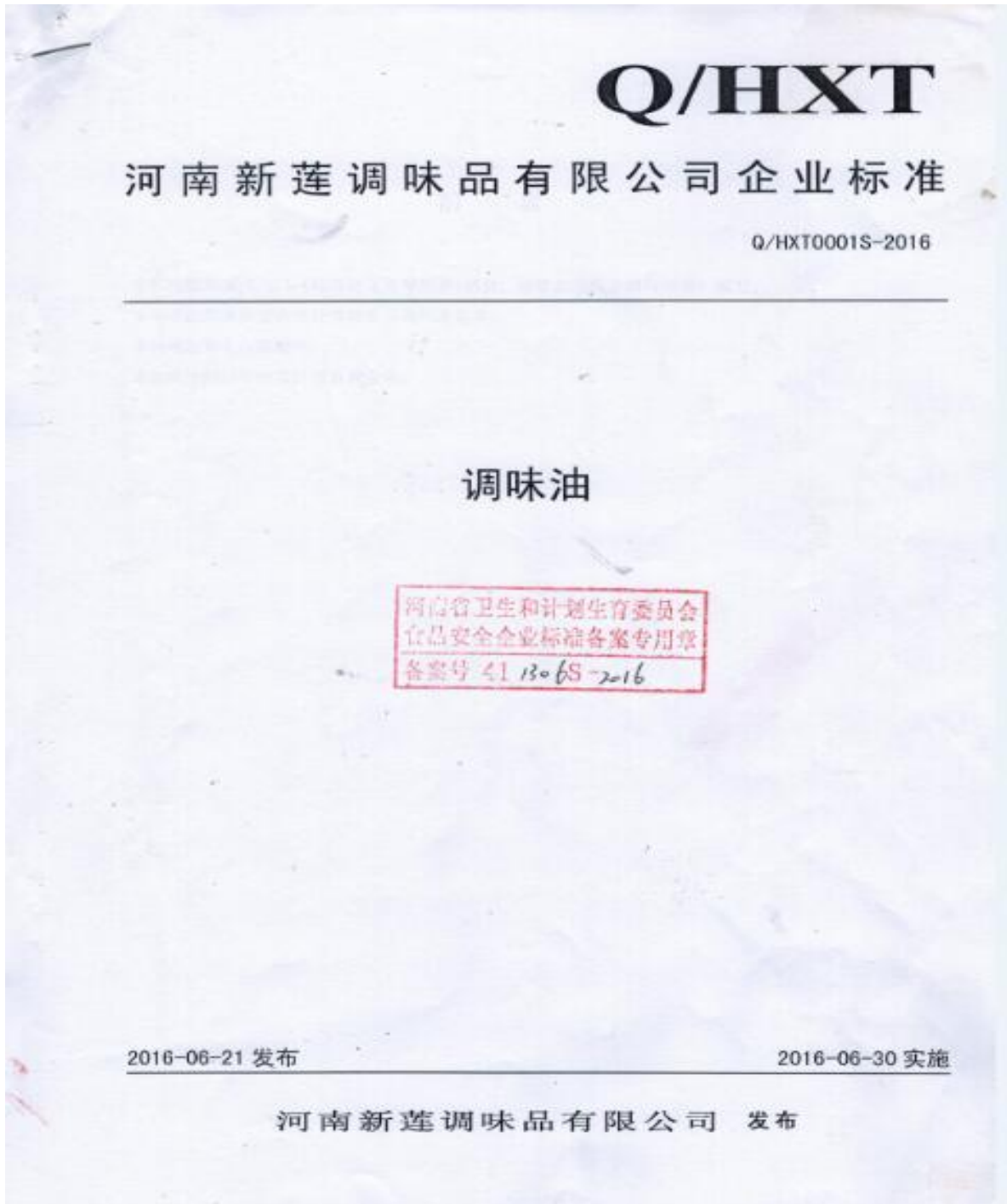
3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数，大肠菌群计数的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A



前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南新莲调味品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨晓华。

本标准于2016年06月21日首次发布。

调味油

1 范围

本标准规定了调味油的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆油、辣椒、花椒、大蒜、葱、姜为原料，经熬制、冷却、过滤、灌装加工而成的调味油。

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，仅所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 1535	大豆油
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11	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/T 5009.22	食品中黄曲霉毒素B ₁ 的测定
GB/T 5009.27	食品中苯并(a)芘的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5525	植物油透明度、气味、滋味鉴定法
GB/T 5529	植物油酸检验杂质测定法
GB/T 5530	动植物油脂 酸值和酸度测定
GB/T 5538	动植物油脂 过氧化值测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 17762	耐热玻璃器具的安全与卫生要求

GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30382	辣椒(整的或粉状)
GB/T 30383	生姜
GB/T 30391	花椒
NY/T 1073	脱水姜片 and 姜粉
SB/T 10348	大蒜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量技术监督检验检疫总局(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量技术监督检验检疫总局(2009)第123号《食品标识管理规定》

3 分类

根据原料不同分为辣椒调味油、花椒调味油、姜调味油、蒜调味油、葱调味油。

3.1 辣椒调味油

以大豆油、辣椒为原料，经熬制、冷却、过滤、灌装加工而成。

3.2 花椒调味油

以大豆油、花椒为原料，经熬制、冷却、过滤、灌装加工而成。

3.2 姜调味油

以大豆油、脱水姜片或生姜为原料，经熬制、冷却、过滤、灌装加工而成。

3.3 蒜调味油

以大豆油、大蒜为原料，经熬制、冷却、过滤、灌装加工而成。

3.4 葱调味油

以大豆油、葱为原料，经熬制、冷却、过滤、灌装加工而成。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
- 4.1.2 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.3 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.4 大蒜应符合 SB/T10348 的规定。
- 4.1.5 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.6 脱水姜应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.1.7 葱应符合 GB/T 15691 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

Q/HXT 0001S-2016

表1 感官要求

名称	指 标		
	气味、滋味	色泽	透明度
辣椒调味油	具有辣椒独特的香味和辣味, 口感良好, 无异味	红色、棕红色	澄清油状液体, 允许有微量沉淀, 无外来杂质
花椒调味油	具有花椒特有的香味和麻味, 口感良好, 无异味	棕色、棕黄色	澄清透明油状液体, 允许有微量白色花椒碱结晶沉淀, 无外来杂质
姜调味油	具有浓郁的姜香味, 口感良好, 无异味	黄色、棕黄色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉淀, 无外来杂质
蒜调味油	具有浓郁的蒜香味, 口感良好, 无异味	浅黄色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉淀, 无外来杂质
葱调味油	具有浓郁的葱香味, 口感良好, 无异味	浅黄色	澄清透明油状液体, 允许有微量沉淀, 无外来杂质

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
水分/%	≤
杂质/%	0.80
酸价(以脂肪计) KOH, mg/g	≤ 0.2
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 4.0
总砷(以As计), mg/L	≤ 0.23
铅(以Pb计), mg/L	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ , μg/L	≤ 0.5
溶剂残留, mg/L	10
苯并(a)芘, μg/L	50
	10

^a 过氧化值指标高于 GB2716-2005 《食用植物油卫生标准》的要求。

4.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合表4规定。

表3 净含量及允许短缺量

净含量 Q (ml)	允许短缺量	
	Q的百分比	ml
100	4.5	-
150	4.5	-
180	4.5	-
200	-	9
250	-	9
300	3	-
500	-	15
1000	1.5	-

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

4.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

4.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 气味、滋味

按GB/T 5525第3章的规定进行测定。

5.1.2 色泽

取试样50ml装入纳氏比色管中，在自然光线下，观察色泽。

5.1.3 透明度

按GB/T 5525第1章的规定进行测定。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3 第三法(蒸馏法)规定的方法测定。

5.2.2 杂质

按GB/T 5529 规定的方法进行测定。

5.2.3 酸价

按GB/T 5530规定的方法进行测定。

5.2.4 过氧化值

按GB/T 5538规定的方法进行测定。

5.2.5 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法进行测定。

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/T 5009.22规定的方法测定。

5.2.8 溶剂残留

按GB/T 5009.37规定的方法测定。

5.2.9 苯并(a)芘

按GB/T 5009.27规定的方法测定。

5.3 净含量及允许短缺量

按JJF 1070中规定的方法进行检验

6 检验规则

6.1 组批

一次投料同一班次，同一生产线生产的同一种包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最少不得低于12瓶。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值。

6.4 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全项技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格；检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准要求时，则该批产品判定为合格；如复检结果仍有1项不合格，则该批产品判定为不合格品。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品的标志及标签应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令2007第102号的《食品标识管理规定》有关规定，应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期、批号、保质期、贮存方法、产品标准代码、商标，并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品安全要求的玻璃瓶，应符合GB 17762的规定，外包装用瓦楞纸箱包装应符合GB/T 6543，包装牢固，运输中不易破碎。

7.3 运输

Q/HKT 0001S-2

运输产品时应避免日晒、雨淋。运输工具应保持清洁、干燥、无污染。并具有防尘、防雨雪设施。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的、影响产品质量的食物混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好、清洁卫生的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ 。不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在符合上述标准规定条件下，产品自生产之日起，保质期为12个月。

编制说明

调味魔芋淀粉制品是以原味魔芋淀粉制品【以魔芋精粉、玉米淀粉或(和)木薯淀粉为原料所制成的】为原料，加入调味油（辣椒油、麻椒油）、食用盐、味精、乙基麦芽酚、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、酵母抽提物、食用香精（特级麻辣精油、猪肉香精）搅拌均匀、包装加工而成的即食调味魔芋淀粉制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了调味魔芋淀粉制品要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

开封市汇金食品有限公司

2017年08月14日