



412086S-2017



河南朗丽食品有限公司企业标准

Q/HNLL 0009S-2017

复配魔芋制品

2017-09-04 发布

2017-09-04 实施

河南朗丽食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南朗丽食品有限公司提出并起草，并授权上海朗丽食品有限公司使用。

本标准主要起草人：杜建军、李占峰、韩会会、王春晖、刘祥生、田红云、黄春风、王高伟。

本标准自实施日起替代Q/HNLL 0009S-2017(2017-07-24实施)。

复配魔芋制品

1 范围

本标准规定了复配魔芋制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋粉、禽肉（鸭肉或鸡肉）为主要原料，禽肉（鸭肉或鸡肉：经切丁添加水、白砂糖、食用盐、味精、肉类风味香辛料腌制、汆制），魔芋粉经加水调制、打浆（添加白砂糖、食用盐、味精、食品用香精香料（香辛百味膏状香精）），加入禽肉（鸭肉或鸡肉丁），混合成型、熟制（蒸制）、冷却、切片，再添加或不添加食用植物油（大豆油）、辣椒、白砂糖、食用盐、味精、辅料（豆豉、孜然、白胡椒）、食品用香精香料（花椒香精、辣椒香精、烤肉味油状香精、熟香辣椒油、土鸡味膏状香精、肉味香精）、食品添加剂（卡拉胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）中的几种，经拌料、包装、杀菌加工而成的复配魔芋制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.2 禽肉（鸡肉、鸭肉）应符合GB 2707的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535、GB 2716的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。
- 2.1.7 味精应符合GB 2720、GB/T 8967的规定。
- 2.1.8 食品用香精（花椒香精、辣椒香精、香辛百味膏状香精、烤肉味油状香精、熟香辣椒油、土鸡味膏状香精、肉味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171、QB/T 2845的规定。
- 2.1.11 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.13 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.14 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合DB52/ 524的规定。
- 2.1.16 肉类风味香辛料（姜、甘草、黑胡椒、桂皮、山奈、八角、白胡椒、花椒、丁香、小茴香）应

符合NY/T 901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	检测依据
性状	条块状，组织致密，有弹性，有可见禽肉丁，产品形状规则均匀	从样品中取出一袋，倒入白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察色泽、杂质和状态，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
气、滋味	咸、淡适中，具有该产品固有的气味和滋味，无异味。	
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的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检测依据
水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
食盐/(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44
铅*/(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
砷/(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉/(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准。

2.4 微生物指标

2.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

2.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	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	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

2.7 其它要求

食品添加剂使用应符合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，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家相关标准的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以魔芋粉、禽肉（鸭肉或鸡肉）为主要原料，禽肉（鸭肉或鸡肉：经切丁添加水、白砂糖、食用盐、味精、肉类风味香辛料腌制、汆制），魔芋粉经加水调制、打浆（添加白砂糖、食用盐、味精、食品用香精香料（香辛百味膏状香精）），加入禽肉（鸭肉或鸡肉丁），混合成型、熟制（蒸制）、冷却、切片，再添加或不添加食用植物油（大豆油）、辣椒、白砂糖、食用盐、味精、辅料（豆豉、孜然、白胡椒）、食品用香精香料（花椒香精、辣椒香精、烤肉味油状香精、熟香辣椒油、土鸡味膏状香精、肉味香精）、食品添加剂（卡拉胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）中的几种，经拌料、包装、杀菌加工而成的复配魔芋制品。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，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。

本标准中铅指标值（ $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ）严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

河南朗丽食品有限公司

2017年8月2日

QB