



411827S-2018



许昌茵之源商贸有限公司企业标准

Q/XYZY 0001S-2018

魔芋食品

2018-06-19 发布

2018-06-19 实施

许昌茵之源商贸有限公司 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》规则编写。

本标准由许昌茵之源商贸有限公司提出并起草。

本标准起草人：武志远。

H N

Q B

魔芋食品

1 范围

本标准规定了魔芋食品的产品分类、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、水、食用玉米淀粉为主要原料，添加适量的食用级二氧化钛、食用级氢氧化钙、柠檬酸，经混匀、膨化、精炼、成型、切片、漂洗、包装而成的非即食魔芋食品。

2 要求

2.1 原辅料要求。

- 2.1.1 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.2 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.4 食用级二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定
- 2.1.6 氢氧化钙应符合 GB 25572 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	检验方法
性 状	具有本品固有的形态，表面平整、边角整齐、大小均匀、无明显气泡、弹性好	以抽取的样品作为检验用样品。在无异味的环境中，将样品平摊于洁净的白搪瓷盘中，在自然光线下或日光灯下按感官指标要求逐项检验，并用小勺取的样品用目视、鼻嗅、口尝方法进行评定。
色 泽	色泽均匀、呈白色或淡黄色	
气 味	具有本品特有气味、无霉味及其他异味	
滋 味	具有本品特有的滋味	
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	检验方法
水分含量，%	≤ 90	GB5009.3
二氧化钛 (TiO ₂), g/kg	≤ 2.5	GB5009.246
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5	GB5009.22
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 中的平板计数法
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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、水分含量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

魔芋食品是以魔芋粉、水、食用玉米淀粉为主要原料，添加适量的食用级二氧化钛、食用级氢氧化钙、柠檬酸，经混匀、膨化、精炼、成型、切片、漂洗、包装而成的非即食魔芋食品。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/T 18104《魔芋精粉》和 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的要求。

许昌茵之源商贸有限公司