



410400S-2019



漯河市有鹿食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2019

魔芋淀粉制品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

漯河市有鹿食品有限公司 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。

本标准由漯河市有鹿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿宝利、丁佳佳。

本标准自发布实施日起替代 Q/LYS 0001S-2017(备案号 411837S-2017，2017-08-10 发布实施)。

H N

Q B

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋粉（魔芋精粉）、淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、大豆分离蛋白、泡辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、食用盐、白砂糖、泡姜、芝麻、油状复合调味料（大豆油、辣椒红油、香辛料、白酒、白砂糖、郫县豆瓣、食品用香料、食品用香精）、固态复合调味料[白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、复合调味料、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香料]、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、草果、姜）、谷氨酸钠（味精）、谷氨酰胺转氨酶[来源于茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)Streptomyces mobaraensis]、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、乳酸、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸、氯化钙、氢氧化钙、添加一种或多种食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味香精）中的几种或多种，经原辅料处理、调粉、成型、冷冻或不冷冻、熟制、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的即食方便魔芋淀粉制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.5 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定。
- 2.1.6 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.9 谷氨酰胺转氨酶[来源于茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)Streptomyces mobaraensis]应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.11 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12 泡辣椒和泡姜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、草果、姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 魔芋粉(魔芋精粉)应符合 GB/T 18104 和 NY/T 494 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.23 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.24 复配乳化剂(酪蛋白酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯)应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 油状复合调味料和固态复合调味料应符合 GB 31644 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
色泽	应有其产品经加工后特有的色泽	用感官法测定, 随机抽取 100g 样品, 平铺于洁净的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽, 状态、闻其气味, 并取少许放于舌尖, 仔细品尝其滋味。
气味与滋味	气味纯正、口感细腻、无异味, 具有其产品特有的滋气味, 无不良气味	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
状态	具有产品应有的状态, 无正常视力可见的外来异物	

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, %	≤ 90	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
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

总砷（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
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
志贺氏菌	不得检出				GB 4789.5

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

编制说明

魔芋淀粉制品以魔芋粉（魔芋精粉）、淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉）为主要原料，按比例加入生活饮用水、大豆分离蛋白、泡辣椒、植物油（大豆油、菜籽油）、食用盐、白砂糖、泡姜、芝麻、油状复合调味料（大豆油、辣椒红油、香辛料、白酒、白砂糖、郫县豆瓣、食品用香料、食品用香精）、固态复合调味料[白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、复合调味料、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、食品用香料]、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、肉豆蔻、小茴香、草果、姜）、谷氨酸钠（味精）、谷氨酰胺转氨酶[来源于茂原链轮丝菌（又名茂源链霉菌）*Streptomyces mobaraensis*]、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、脱氢乙酸钠、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、乳酸、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、冰乙酸、氯化钙、氢氧化钙、添加一种或多种食用香料（辣椒油树脂、乙基麦芽酚）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、辣椒风味香精、泡椒风味香精）中的几种或多种，经原辅料处理、调粉、成型、冷冻或不冷冻、熟制、脱水、调味、包装、杀菌、装箱工艺加工而成的即食方便魔芋淀粉制品。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《其他方便食品生产许可证审查细则》和 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》等相关规定，并结合公司产品生产实际加工工艺制定了本标准，其内容规定了魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。以此作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市有鹿食品有限公司