



410680S-2019



河南省鼎冠食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2019

魔芋凝胶制品

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

河南省鼎冠食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省鼎冠食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省鼎冠食品有限公司。

本标准主要起草人：苑玉娟、曹白雪、满亚敏。

本标准自发布实施日起替代Q/HDS 0001S-2018，备案号：411986S-2018，备案时间：2018-7-2。

H N

Q B

魔芋凝胶制品

1 范围

本标准规定了魔芋凝胶制品的分类、要求，检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以魔芋粉、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用木薯淀粉、生活饮用水中的几种为原料，添加二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、高粱红、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠，经糊化、搅拌、固化、冷却、分切、熟制、冷却、包装、杀菌而成的非即食类魔芋凝胶制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 二氧化钛应符合 GB 25577 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 2.1.8 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.9 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.10 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.11 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 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 | 条状、块状、片状 | 从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有该产品应有的气、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无正常视力可见外来异物 | |

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 |
|----------------|-------|------------|
| 铅*（以Pb计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

| | | | |
|----------------------------|---|-----|-------------|
| 二氧化钛, g/kg | ≤ | 2.5 | GB 5009.246 |
| * 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 |
| 霉菌, CFU/g | ≤ | 50 | | | GB 4789.15 |

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 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、菌群总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

魔芋凝胶制品是以魔芋粉、食用玉米淀粉、大豆分离蛋白、食用木薯淀粉、生活饮用水中的几种为原料，添加二氧化钛、氢氧化钙（加工助剂）、天然胡萝卜素、高粱红、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠，经糊化、搅拌、固化、冷却、分切、熟制、冷却、包装、杀菌而成的非即食类魔芋凝胶制品。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》、NY/T 2981《绿色食品 魔芋及其制品》要求制订本企业标准，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 的规定。

河南省鼎冠食品有限公司

H N
Q B