



411019S-2019



河南鑫莼食业有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2019

魔芋块（丝）

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

河南鑫莼食业有限公司 发布

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》的规则要求编写。

本标准由河南鑫苑食业有限公司提出。

本标准起草单位：河南鑫苑食业有限公司。

本标准主要起草人：尚建国、孟继生。

本标准自发布实施日起替代 Q/HXS 0001S-2017(备案号：412787S-2017，2017-11-23)。

H N

Q B

魔芋块（丝）

1 范围

本标准规定了魔芋块（丝）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙，添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）后再经精炼、定型、分切、包装、杀菌而制成的产品。

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 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。

2.1.4 海藻粉应符合 GB 19643 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	富有弹性块状（丝状）固体	从样品中取出 1 袋，将本品倒入洁净的盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质。闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	产品固有颜色	
气味	具有魔芋特有的腥味，无异味	
滋味	微涩	
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
固形物含量, g/100g	≥ 40	GB/T 10786
pH 值	9~12	GB 5009.237
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*铅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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 其他卫生要求

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。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、净含量及允许短缺量、pH 值、固形物含量、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

本标准适用于以生产用水、魔芋粉为主要原料，经搅拌，添加氢氧化钙，添加或不添加海藻粉（海苔、羊栖菜中的一种或两种）后再经精炼、定型、分切、包装、杀菌而制成的产品。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，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。

H N

河南鑫苑食业有限公司

Q B