

Q/WLJ

四川万良食品科技有限公司企业标准

Q/WLJ0005S-2023

魔芋制品

2023年09月07日予以备案

2023-07-27 发布

2023-08-27 实施

四川万良食品科技有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 产品分类	2
4 技术要求	3
5 检验规则	5
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	6

2023年09月07日予以备案

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》，并结合产品特性，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》要求，起草了《魔芋制品》标准。

本标准由四川万良食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：四川万良食品科技有限公司。

本标准主要起草人：张万良、王恩琼、王永红。

2023年09月07日予以备案

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。
本标准适用于第3章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317 白砂糖
GB 1353 玉米
GB/T 1354 大米
GB/T 1535 大豆油
GB/T 1536 菜籽油
GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7652 八角
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8233 芝麻油
GB/T 8883 食用小麦淀粉
GB/T 8884 马铃薯淀粉
GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 GB/T 10460 豌豆
 GB/T 11766 小米
 GB/T 12456 食品中总酸的测定
 GB/T 12947 鲜柑橘
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18104 魔芋精粉
 GB/T 20554 海带
 GB/T 23596 海苔
 GB/T 23597 干紫菜
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29343 木薯淀粉
 GB/T 30387 月桂叶
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
 GB/T 30391 花椒
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB/T 32727 肉豆蔻
 GB/T 34321 食用甘薯淀粉
 GB/T 38572 食用豌豆淀粉
 NY/T 450 菠萝
 NY/T 493 胡萝卜
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 954 小粒黄豆
 NY/T 1267 萝卜
 SB/T 11192 辣椒油

3 产品分类

3.1 非即食魔芋制品

以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、甘薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、豆薯淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉等中的一种或多种为原料，辅以或不辅以水、菜籽油、大豆油、辣椒、泡辣椒、花椒、白砂糖、芝麻油、萝卜、菠萝、梨、柑橘、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、紫菜、海苔粉等中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂、食用香精，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料或不配料、搅拌、熟制、冷却成型、分切、漂洗、包装、杀菌或不杀菌而成的非即食魔芋制品。

3.2 即食魔芋制品

以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉等中的一种或多种为原料，辅以或不辅以水、白萝卜、菠萝、梨、木瓜、柑橘、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、食用

玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫菜、贡菜、海苔粉、辣椒、辣椒油、菜籽油、大豆油、白砂糖、泡小米椒、花椒、桂皮、八角、山奈、肉豆蔻、小茴香、月桂叶、泡菜、泡豇豆、谷氨酸钠（味精））、食用盐等中的一种或多种，添加或不添加食用添加剂、食品用香精，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、熟制、成型、冷却或不冷却、分切、煮制或不煮制、冷冻或不冷冻、脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌而成的即食魔芋制品。

3.3 方便魔芋制品

以即食魔芋制品包为主料，配以调味粉包、调味酱包、花生包、蔬菜包、醋包、麻油包等的一种或多种，经组合包装而成的方便魔芋制品。

a、即食魔芋制品包：以魔芋粉、魔芋精粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫薯淀粉、甘薯淀粉、豆薯淀粉、豌豆淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉、食用小麦淀粉等中的一种或多种为原料，辅以或不辅以水、白萝卜、菠萝、梨、木瓜、柑橘、海带、胡萝卜、豌豆、花生、黄豆、大米、糯米、小米、玉米、食用玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、紫菜、海苔粉、辣椒、辣椒油、菜籽油、大豆油、白砂糖、花椒、桂皮、八角、山奈、肉豆蔻、小茴香、月桂叶、泡菜、谷氨酸钠（味精）、食用盐等中的两种或多种，添加或不添加食用添加剂、食品用香精，经清洗或不清洗、粉碎或不粉碎、配料、搅拌或不搅拌、熟制、成型、冷却或不冷却、分切、煮制或不煮制、冷冻或不冷冻、脱水、调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌而成的即食魔芋制品。

b、调味粉包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

c、调味酱包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

d、花生包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

e、蔬菜包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

f、麻油包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定。

g、醋包：为外购预包装食品，应符合备案有效的企业标准规定或 GB 2719 的规定。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

4.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

4.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.4 甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 的规定。

4.1.5 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定。

4.1.6 红薯淀粉、紫薯淀粉、豆薯淀粉、山药淀粉、蕉芋淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、蕨根淀粉、大米淀粉、高粱淀粉、荞麦淀粉、绿豆淀粉、红豆淀粉、蚕豆淀粉应符合 GB 31637 的规定

4.1.7 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。

4.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

4.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。

4.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

4.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

4.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.14 泡小米椒、泡菜、泡豇豆应符合 GB 2714 的规定。

4.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

- 4.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.18 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.19 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 4.1.20 梨子应符合 GB/T 10650 的规定。
- 4.1.21 柑橘应符合 GB/T 12947 的规定。
- 4.1.22 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 4.1.23 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.24 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.25 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.26 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 4.1.27 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.28 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 4.1.29 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.30 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 4.1.31 贡菜应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.32 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 4.1.33 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 4.1.34 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.35 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.36 小茴香、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.37 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.38 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.39 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.40 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.2 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	具有本产品固有色泽	取适量样品倒入白瓷盘中，在充足的自然光下，观察其色泽、组织形态/性状，杂质，鼻嗅其气味，品尝其滋味。
组织形态/性状	具有产品固有的形态、不发黏，无发霉、无变质。	
滋、气味	具有本产品固有的滋味与气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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	
	非即食魔芋制品	即食魔芋制品、方便魔芋制品		
食用盐（以NaCl）/（g/100g）	≤	-	6.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）/（g/100g）	≤	1.5		GB/T 12456
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计）/（mg/g）	≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤	0.25		GB 5009.227
水分/（g/100g）	≤	97		GB 5009.3

表 2 (续)

铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.27	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
*仅限于含油脂的产品。			

4.4 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 (若非指定, 均以/25g 表示)				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
*样品的分析与处理按GB 4789.1执行。					

4.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
*样品的分析与处理按GB 4789.1执行。					

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.9 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第 235 号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定, 调味菌菇产品中乙二胺四乙酸二钠应符合国家卫计委【2017】第 8 号公告的规定。

4.11 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.12 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库 (水源水应符合 GB 5749 的规定才能使用)。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、总酸、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项为本标准4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（微生物限量）、4.5（致病菌限量）规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于8个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于16个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为9个月，或按产品标签、标识、说明书上标注的保质期执行。

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称		四川万良食品科技有限公司	
注册地址		四川省成都市大邑县沙渠街道龙冠社区5组14号	
法定代表人或负责人		张万良	
食品标准名称		魔芋制品	标准编号 Q/WLJ0005S-2023
标准发布日期		2023-07-27	标准实施日期 2023-08-27
适用的食品类别		蔬菜制品	
是否为集团公司备案		否	
适用单位		四川万良食品科技有限公司	
网上公示情况		已完成备案前公示（2023.08.08-2023.09.05），公示期间未收到意见和建议。	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅（以Pb计）/（mg/kg）≤0.27
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称，对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》铅（以Pb计）/（mg/kg）蔬菜制品（酱腌菜、干制蔬菜除外）≤0.3
	其他说明	无	
其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
企业（盖章）：  企业法定代表人或负责人签字：  2023年09月06日		备案登记情况： <div style="text-align: center; border: 2px solid blue; border-radius: 50%; width: 100px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> 予以备案 </div> 2023年09月07日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。