

Q/SH

贵州省食品安全企业标准

Q/SH 0001S-2021

魔芋爽

2021-04-18 发布

2021-04-30 实施

贵州省三好食品开发有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准安全指标根据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》要求，参照《其他方便食品生产许可证审查细则》（2006版）以及产品实际制定，作为企业生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由贵州省三好食品开发有限公司提出；

本标准由贵州省三好食品开发有限公司起草；

本标准由贵州省三好食品开发有限公司批准；

本标准发布于 2021 年 04 月 18 日；

本标准主要起草人：吴国政。

魔芋爽

1 范围

本标准规定了魔芋爽的技术要求、实验方法、检验规则和包装、标识、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州省三好食品开发有限公司生产的以魔芋精粉、淀粉为主要原料，经调配、成型、冷却、分切、压榨、油炸后，再辅以食用盐、香辛料、白砂糖、味精、辣椒油、食用香精等调味、装袋、杀菌等工艺加工制成的即食类其他方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
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 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
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 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9688	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18104	魔芋精粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 31116	八宝粥罐头
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
SB/T 11192	辣椒油
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检测规则

原国家质量监督检验检疫总局75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.3 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.4 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.9 辣椒油：应符合 SB/T 11192 的规定。

3.1.10 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法
色 泽	色泽正常，具有本品调味后应有的色泽	随机抽取适量样品置于白色容器中，在自然光、无异味处，目测其色泽。嗅其气味，观察组织形态和杂质，并品尝其滋味。
组织状态	具有本产品应有的形状	
滋味和气味	具产品应有的滋味和气味，无酸败味、霉味及其他异味	
杂 质	无肉眼可见的杂质	

3.3 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	试验方法
固形物含量 / %	≥90.0	GB/T 31116
酸价(KOH) / (mg/g)	≤3.0	GB 5009.229
过氧化值 / (g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
总砷（以 AS 计） / (mg/ Kg)	≤0.5	GB 5009.11
铅（Pb 计） / (mg/ Kg)	≤0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg)	≤5.0	GB 5009.22

3.4 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	采样方案及限量				检验方法
	n	C	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ³	5x10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

注：1、样品的采样与处理按照 GB 4789.1 执行。
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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准规定。

3.5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量按JJF 1070的规定执行。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一批原料同一生产条件下生产的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品随机抽取 10 袋样品，将样品分作 2 份，其中 7 袋作检验样品，3 袋作备检样品；净含量检测用抽样按 JJF 1070 的规定执行。

4.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

4.3.1 出厂检验

成品出厂前，须经公司质量检验部门逐批进行出厂检验，合格检验后凭产品质量检验合格证方可入库或出厂。产品质量检验合格证可以放在包装箱内或放在独立的包装盒内。出厂检验项目为感官、净含量、固形物含量、菌落总数、大肠菌群。

4.3.2 型式检验

型式检验为本标准中要求的全部检验项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时。

4.4 判定规则

检验项目全部符合本标准的规定，判定为合格品。检验项目如有不符合标准项，允许对不符

合项加倍抽样复检，复检结果仍有不符合项，判定为不合格品。微生物指标不合格时，不得进行复检。

5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

产品包装标志应符合 GB/T 191 的规定，食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.2 包装

包装材料使用前须经检验合格后方可使用。产品内包装采用复合塑料袋，材质应符合 GB 9683、GB 9688 的规定。运输包装箱采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定，捆扎牢固，正常运输、装卸时不得松散。

5.3 运输

产品在运输过程中要防止雨、雪、日晒、高温、受潮和人为破坏。产品在运输过程中车厢或其他运输工具应保持清洁，避免强烈震荡。产品在运输过程中不得与有害、有毒、易燃、易爆等物品混装混运。

5.4 贮存

贮存仓库要保持清洁、阴凉、干燥、通风，防潮湿，不得露天堆放。存放应离地面 10cm，距内墙 20cm，不得与有毒、有污染的物品或其他杂物混存。

6 保质期

在符合本标准要求的储运条件下，自生产日期起，产品保质期为 6 个月。
