



411677S-2017



河南朗丽食品有限公司企业标准

Q/HNLL 0009S-2017

复配魔芋制品

2017-07-24 发布

2017-07-24 实施

河南朗丽食品有限公司 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。

本标准由河南朗丽食品有限公司起草并备案，并授权上海朗丽食品有限公司使用。

本有限公司标准主要起草人：杜建军、李占峰、韩会会、王春晖、李换龙、刘祥生、王高伟。

H N

Q B

复配魔芋制品

1 范围

本标准规定了复配魔芋制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以魔芋粉、鸭肉（加入食用盐、白砂糖、亚硝酸钠，经腌制、汆制工艺加工而成）为主要原料，魔芋粉经加水调制、打浆、加入鸭肉（切丁）和少量生活饮用水、白砂糖、味精混合成型、熟制（蒸制）、冷却、切片加入大豆油、豆豉、辣椒、孜然、白胡椒、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、肉味香精）、乙基麦芽酚，经拌料、包装、杀菌加工而成的复配魔芋制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.2 鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535、GB 2716的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。
- 2.1.7 味精应符合GB 2720、GB/T 8967的规定。
- 2.1.8 食品用香精（花椒香精、辣椒香精、肉味香精）应符合GB 30616的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.10 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.12 孜然应符合GB/T 22267的规定。
- 2.1.13 白胡椒应符合GB/T 7900的规定。
- 2.1.14 亚硝酸钠应符合GB 1886.11的规定。
- 2.1.15 豆豉应符合DB52/ 524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
性状	条块状，组织致密，有弹性，有可见鸭肉丁，产品形状规则均匀，外包装表面

	干净、完好，封口平整，密封良好。		从样品中取出一袋，倒入一白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察色泽和状态，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	复配魔芋制品（微辣味）	咸、淡适中，具有微辣的气味和滋味，无异味。	
	复配魔芋制品（香辣味）	咸、淡适中，具有香辣的气味和滋味，无异味。	
	复配魔芋制品（五香味）	咸、淡适中，具有五香的气味和滋味，无异味。	
	复配魔芋制品（酱汁味）	咸、淡适中，具有酱香的气味和滋味，无异味。	
	复配魔芋制品（豆豉味）	咸、淡适中，具有豆豉的气味和滋味，无异味。	
	复配魔芋制品（烧烤味）	咸、淡适中，具有烧烤的气味和滋味，无异味。	
	复配魔芋制品（黑鸭味）	咸、淡适中，具有黑鸭的气味和滋味，无异味。	
	复配魔芋制品（麻辣味）	咸、淡适中，具有麻辣的气味和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见杂质。		

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	检测依据	
水分, g/100g	≤	80.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤	12.0	GB 5009.6
蛋白质, g/100g	≥	5.0	GB 5009.5
食用盐（以NaCl计）, g/100g	≤	2.5	GB 5009.44
铅* /（以Pb计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
砷 /（以As计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
镉 /（以Cd计）, mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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

注：*指标严于食品安全国家标准。

2.4 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 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	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	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌 ≤	150				GB 4789.15
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合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规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家相关标准的规定。

Q B

编制说明

复配魔芋制品是以魔芋粉、鸭肉（加入食用盐、白砂糖、亚硝酸钠，经腌制、汆制工艺加工而成）为主要原料，魔芋粉经加水调制、打浆、加入鸭肉（切丁）和少量生活饮用水、白砂糖、味精、混合成型、熟制（蒸制）、冷却、切片加入大豆油、豆豉、辣椒、孜然、白胡椒、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（花椒香精、辣椒香精、肉味香精）、乙基麦芽酚，经拌料、包装、杀菌加工而成的复配魔芋制品。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CCAA 0019-2014《食品安全管理体系 方便食品生产企业要求》、NY/T2981《绿色食品 魔芋及其制品》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标值（ $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ）严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

亚硝酸盐在本产品中做为鸭肉加工的护色剂使用，添加量按 GB2760 执行。

河南朗丽食品有限公司

2017年06月29日

QB