



410613S-2018



许昌市莲源食品有限公司企业标准

Q/XLS 0001S-2018

魔芋制品

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

许昌市莲源食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由许昌市莲源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马燕民。

H N

Q B

魔芋制品

1 范围

本标准规定了魔芋制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以魔芋粉、食用玉米淀粉、天然胡萝卜素、柠檬酸为原料，经配料、搅拌、定型蒸制、包装而成的非即食魔芋制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.5 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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
色 泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出100 g,倒入白色瓷盘中,在自然光下用肉眼观察其色泽、性状、杂质、嗅其气味,温水漱口,品其滋味。
性 状	块状完整、均匀一致,富有弹性。	
气味、滋味	具有该产品应有的香气、滋味、无异味	
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	检测方法
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 15	GB 5009.22
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

带*严于食品国家安全标准 GB 2762 的规定

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂限量应符合 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、农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官、净含量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以魔芋粉、食用玉米淀粉、天然胡萝卜素、柠檬酸为原料，经配料、搅拌、定型蒸制、包装而成的非即食魔芋制品。

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《薯类产品生产许可证审查细则》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于国标 GB 2762 的规定。

许昌市莲源食品有限公司

H N

Q B