



410034S-2026



卫辉市金味康食品有限公司企业标准

Q / W J W 0 0 0 5 S - 2 0 2 6

# 即食魔芋制品

2 0 2 6 - 0 1 - 1 2 发 布

2 0 2 6 - 0 1 - 1 2 实 施

卫辉市金味康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由卫辉市金味康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王俊胜。

H N

Q B

# 即食魔芋制品

## 1 范围

本标准规定了即食魔芋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购魔芋制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）为主要原料，经加水蒸煮、脱水，辅以复合调味料【调味酱、固态复合调味料、调味汁中的一种或几种】、食用植物油、花生酱、芝麻酱、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳、大豆蛋白制品、熟牛肉、熟牛肚、熟鸡肉、花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁、熟葵花籽仁、黄豆、青豆、泡椒、酸白菜、剁椒、小米椒、酸笋、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油、食用盐、芝麻、黑芝麻、海带、紫菜、带鱼、小黄鱼、蟹肉、玉米、酵母抽提物、食糖、淀粉糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、鸡精、味精中的一种或几种，添加或不添加甘油、食品用香精、柠檬酸、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，再经调配混合、内包装、杀菌、外包装等工艺加工而成的即食魔芋制品。

根据原辅料不同将产品分为不同种类。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购魔芋制品应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.6 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.7 香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.9 熟牛肉、熟牛肚、熟鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁、熟葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 黄豆、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 泡椒、酸白菜、剁椒、小米椒、酸笋应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.17 辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.18 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.23 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 带鱼、小黄鱼、蟹肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.25 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.31 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.33 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.34 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠应符合 GB 1886.309 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.37 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

## 2.2 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	软固态	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋 味	具有产品特有气味和滋味,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	检验方法

酸价 <sup>a、b</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤	8	GB 5009.44
铅*（以Pb计），mg/kg	≤	0.28	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
注2：a指标仅适用于含油的产品；b指标不适用于使用柠檬酸、酿造食醋的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
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
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

应符合JJF 1070的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；外购魔芋制品食品添加剂的使用应符合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的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留限量应符合GB 31650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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以外购魔芋制品（魔芋片/丝/块/条中的一种）为主要原料，经加水蒸煮、脱水，辅以复合调味料【调味酱、固态复合调味料、调味汁中的一种或几种】、食用植物油、花生酱、芝麻酱、香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、木耳、大豆蛋白制品、熟牛肉、熟牛肚、熟鸡肉、花生仁、熟板栗、熟豌豆、熟芸豆、熟蚕豆、熟杏仁、熟松子仁、熟葵花籽仁、黄豆、青豆、泡椒、酸白菜、剁椒、小米椒、酸笋、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、咖喱粉、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、辣椒油、花椒油、麻椒油、黑胡椒油、藤椒油、孜然油、丁香油、大蒜油、食用盐、芝麻、黑芝麻、海带、紫菜、带鱼、小黄鱼、蟹肉、玉米、酵母抽提物、食糖、淀粉糖、酿造酱油、酿造食醋、白酒、鸡精、味精中的一种或几种，添加或不添加甘油、食品用香精、柠檬酸、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，再经调配混合、内包装、杀菌、外包装等工艺加工而成的即食魔芋制品。

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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

卫辉市金味康食品有限公司