



410067S-2026

周口金丝猴食品有限公司企业标准

Q/ZJSH 0001S-2026

调味魔芋制品

2026-01-19 发布

2026-01-19 实施

周口金丝猴食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口金丝猴食品有限公司、金丝猴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李旻、楚朝阳、罗露。

本标准适用于周口金丝猴食品有限公司、金丝猴食品有限公司。

H N

Q B

调味魔芋制品

1 范围

本标准规定了调味魔芋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻或不冷冻的魔芋制品（块、丝、条）为主要原料，经解冻或不解冻、预处理，加入菌菇类（鹿茸菇、虫草花、杏鲍菇、金针菇、香菇、蟹味菇、金钱菇、姬松茸、牛肝菌、海鲜菇、鸡枞菇中的一种或几种，添加量 $\leq 20\%$ ），再加入食用植物油、畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）及其熟制品、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜、泡菜中的一种或几种）、调味海带、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料中的一种或几种）、酵母抽提物、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、香辣油、麻辣油、香葱油、藤椒油、酱油中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或多种为辅料，经投料、混料、静置、搅拌、抹盘、蒸煮、浸泡、冷冻、解冻、压榨、拌料、一次包装、杀菌、金属检测、二次包装工艺加工而成，冷藏、冷冻或常温贮存的调味魔芋制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 魔芋制品（块、丝、条）应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.2 菌菇类应符合 GB 7096 的规定，无霉变、无虫蛀、无异味，干燥均匀，复水后组织饱满。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 畜禽肉熟制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.6 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.7 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.16 陈皮粉（橘皮粉）应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 辣椒油、香辣油、麻辣油、香葱油、藤椒油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.26 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.27 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 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
性状	具有产品应有的性状	取适量样品，将内容物倒入清洁的白瓷盘中，自然光线下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^a 及限量				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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 为微生物限量可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻或不冷冻的魔芋制品（块、丝、条）为主要原料，经解冻或不解冻、预处理，加入菌菇类（鹿茸菇、虫草花、杏鲍菇、金针菇、香菇、蟹味菇、金钱菇、姬松茸、牛肝菌、海鲜菇、鸡枞菇中的一种或几种，添加量 $\leq 20\%$ ），再加入食用植物油、畜禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉中的一种或几种）及其熟制品、酱腌菜（藕片、泡椒、黄花菜、泡菜中的一种或几种）、调味海带、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、复合调味料（调味汁、汤料、调味酱、酱料、酱卤料、卤料、固态复合调料中的一种或几种）、酵母抽提物、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、陈皮粉（橘皮粉）、辣椒油、香辣油、麻辣油、香葱油、藤椒油、酱油中的一种或几种，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酪蛋白酸钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精中的一种或多种为辅料，经投料、混料、静置、搅拌、抹盘、蒸煮、浸泡、冷冻、解冻、压榨、拌料、一次包装、杀菌、金属检测、二次包装工艺加工而成，冷藏、冷冻或常温贮存的调味魔芋制品。

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，微生物参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口金丝猴食品有限公司