



411424S-2026



河南沙先生食品有限公司企业标准

Q/HSXS 0001S-2026

方便魔芋制品

2026-06-03 发布

2026-06-03 实施

河南沙先生食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南沙先生食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王萌、王鹏、沙卫成。

H N

Q B

方便魔芋制品

1 范围

本标准规定了方便魔芋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购魔芋凝胶制品为主要原料,经预处理、脱水或不脱水,辅以酱卤肉制品【鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、牛肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种】、酱腌菜、熟制动物性水产制品、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干、玉米粒(煮制)、蜂蜜、芝士、奶酪、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、调味海带、鲜葱(经挑选、清洗、切制)、鲜姜(经挑选、清洗、切制)、鲜辣椒(经挑选、清洗、切制)、鲜柠檬(经挑选、清洗、切制)、竹笋(经清洗、切制、清水煮制)、鹌鹑蛋(经清洗、清水煮熟、剥皮)、干制蔬菜(经泡发)、莲子(清洗、煮制)、黄豆(清洗、煮制)、花生(清洗、煮制)、红薯(清洗、去皮、切块)、芋头(清洗、去皮、切块)、食用菌制品(木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇中的一种或几种)、植物油、食糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、奇亚籽、亚麻籽、香辛料(罂粟除外)、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、辣椒红、罗汉果甜苷、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的几种,经预煮或不预煮、冷却或不冷却、调味、包装、高温杀菌、包装加工而成即食方便魔芋制品。

根据添加原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 魔芋凝胶制品应符合 GB/T 41811 的规定。
- 2.1.2 酱卤肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.3 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.4 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.7 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.21 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.23 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 熟制动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.28 鲜、冻水果肉、玉米粒、鲜葱、鲜姜、鲜辣椒、鲜柠檬、竹笋、干制蔬菜、红薯、芋头应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.29 水果罐头应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 水果干应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.31 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.32 芝士、奶酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.33 液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 调味海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.35 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 奇亚籽、亚麻籽、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 莲子应符合 NY/T 1504 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	具有本产品应有的性状	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	熟制后用温开水漱口，品其滋味
-----	-----------	----------------

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 98.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	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, 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。

2.4 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、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

本标准适用于以外购魔芋凝胶制品为主要原料,经预处理、脱水或不脱水,辅以酱卤肉制品【鸡肉及其副产品、鸭肉及其副产品、牛肉及其副产品、羊肉及其副产品中的一种或几种】、酱腌菜、熟制动物性水产制品、鲜、冻水果肉或水果罐头或水果干、玉米粒(煮制)、蜂蜜、芝士、奶酪、液体复合调味料、半固态复合调味料、复合调味粉、调味海带、鲜葱(经挑选、清洗、切制)、鲜姜(经挑选、清洗、切制)、鲜辣椒(经挑选、清洗、切制)、鲜柠檬(经挑选、清洗、切制)、竹笋(经清洗、切制、清水煮制)、鹌鹑蛋(经清洗、清水煮熟、剥皮)、干制蔬菜(经泡发)、莲子(清洗、煮制)、黄豆(清洗、煮制)、花生(清洗、煮制)、红薯(清洗、去皮、切块)、芋头(清洗、去皮、切块)、食用菌制品(木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇中的一种或几种)、植物油、食糖、食用盐、谷氨酸钠(味精)、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、奇亚籽、亚麻籽、香辛料(罂粟除外)、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、乳酸、冰乙酸、辣椒红、罗汉果甜苷、乙基麦芽酚、食品用香精、食品用香料中的几种,经预煮或不预煮、冷却或不冷却、调味、包装、高温杀菌、包装加工而成即食方便魔芋制品。

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,参照相关国家标准制订本企业标准,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食品国家标准 GB 2762 的规定。

河南沙先生食品有限公司