

ICS 27.200

备案号：

T/JFIA

团 体 标 准

T/JFIA××××—2019

复合魔芋制品

Compound konjac product

（征求意见稿）

20××-××-××发布

20××-××-××实施

嘉兴市食品工业协会 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 产品分类..... 2

5 技术要求..... 2

6 生产加工过程的卫生要求..... 3

7 试验方法..... 3

8 检验规则..... 4

9 标签、标志、包装、贮存、运输和销售..... 5

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。
本标准由浙江上方生物科技有限公司提出。
本标准由嘉兴市食品工业协会归口。
本标准起草单位：XXXXXX、XXXXXX、XXXXXX。
本标准起草人：XXX、XXX、XXX。
本标准为首次发布。

复合魔芋制品

1 范围

本标准规定了复合魔芋制品的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输及销售。

本标准适用于复合魔芋制品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9724 化学试剂 pH 值测定通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用规范

GB 28050 食品安全国家标准 食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 494 魔芋粉

国家质量监督检验检疫总局 [2005]第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

复合魔芋制品 Compound konjac powder

以魔芋粉、卡拉胶、水为主要原料，添加或不添加辅料、其他食品添加剂，经混合、烘干、粉碎等工艺制成的含卡拉胶的魔芋制品。魔芋粉的含量高于卡拉胶的含量。

4 产品分类

根据复合加工工艺方式不同，产品可分为3种类型。

4.1 全过滤型复合魔芋制品

即所有原料经水溶解后再过滤后获得的产品。

4.2 部分过滤型复合魔芋制品

即一个或者多个物料（非全部物料）经水溶解后过滤工序后获得的产品。

4.3 不过滤型复合魔芋制品

即所有物料不经过过滤工序获得的产品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 魔芋粉

应符合NY/T 494的要求。

5.1.2 卡拉胶

应符合GB 1886.169的要求。

5.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 其他原料和辅料

应符合相应的国家标准和行业标准等规定。

5.2 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
色泽	淡黄色至类灰白色
组织状态	颗粒状或粉末状，无结块，无霉斑
气味/滋味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味
杂质	允许少量褐色或黑色颗粒

5.3 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
水分/ (%) ≤	12.0
pH (1%水溶液)	6-9
黏度/(mPa. s) ≥	5

5.4 污染物限量指标

5.4.1 铅限量

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标
铅 (Pb) / (mg/kg) ≤	2.0

5.4.2 其他污染物

应符合GB2762的规定。

5.5 微生物限量

5.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中的规定。

5.5.2 菌落总数和大肠菌群限量应符合表 4 的规定。

表 4 菌落总数和大肠菌群指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

5.6 食品添加剂的使用

应符合GB 2760的规定。

5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令（2005）年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 试验方法

7.1 感官指标

取适量样品于洁净的白色盘中，用肉眼目测其色泽，用餐刀将样品分开，观察内部与外表面，再观察其组织状态，用鼻嗅其气味，用嘴品尝其滋味，用肉眼目测其杂质。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

7.2.2 pH

按GB/T 9724规定的方法测定。

7.2.3 黏度

按GB 1886.169规定的附录A中A.4方法测定。

7.3 铅

按GB5009.12规定的方法测定。

7.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.5 微生物指标

7.5.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

7.5.2 大肠菌群

按GB4789.3规定的方法测定。

7.5.3 致病菌

按GB 29921规定的方法测定。

7.6 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批和抽样

8.1.1 组批

同一工艺条件、班次、品种的产品为一个批次。

8.1.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

8.2 出厂检验

8.2.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、pH、黏度、菌落总数和大肠菌群。

8.3 型式检验

每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- c) 原料、工艺发生较大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品监管部门提出要求时。

8.4 型式检验项目

本标准中5.2～5.7和9.1.1规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 出厂检验判定与复验

8.5.1.1 出厂检验项目全部符合本标准要求，判该批次产品为合格产品。

8.5.1.2 出厂检验微生物有一项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有一项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准的规定，判该批产品为不合格品。

8.5.2 型式检验判定与复验

8.5.2.1 型式检验项目全部符合本标准的规定，判为合格品。

8.5.2.2 型式检验项目微生物有一项或其他项目超过两项不符合本标准，直接判断为不合格；微生物以外的项目有不超两项不符合本标准，可以从同批产品中加倍抽样复验，复验后仍有不符合项，判该批产品为不合格品。

9 标签、标志、包装、贮存、运输及销售

9.1 标签、标志

9.1.1 标签

预包装产品标签应符合 GB 7718和GB28050等规定。

9.1.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料和容器应符合国家相关的安全标准和有关规定。

9.3 贮存、运输和销售

应符合GB 31621的规定。
