

《复合胶（魔芋制品）团体标准征求意见稿》编制说明

一、项目来源：

根据嘉兴市食品工业协会关于印发《2019 年第一批团体标准制订、修订计划》的通知，由浙江上方生物科技有限公司负责团体标准《复合魔芋制品》的起草工作，并由嘉兴市食品工业协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

复合魔芋制品以魔芋粉、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，含卡拉胶的魔芋制品。目前我国没有魔芋制品的国家标准和行业标准。

通过制定团体标准《复合魔芋制品》，填补我国复合魔芋制品标准方面的空白，有利于促进复合魔芋制品行业质量控制和行业发展，同时为我国食品监管机构提供执法的科学依据。

三、标准制定工作主要过程：

1、2019 年 08 月 08 日，在浙江嘉兴召开了《复合胶（魔芋制品）》起草工作组会议。

2、2019 年 08 月 11 日~08 月 27 日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

3、2019 年 09 月 18 日，《复合魔芋制品》的团体标准工作组讨论稿初步形成。

4、2019 年 09 月 23 日，《复合魔芋制品》的团体标准起草工作组会议在嘉兴沙龙宾馆举行，听取各位专家的意见和建议做相关的调整和修改，形成《复合魔芋制品》征求意见稿。

四、标准制定原则：

- 1、保证标准的适用性；
- 2、保持标准的先进性；
- 3、注意标准的统一性和协调性；
- 4、注意标准的经济性和社会效益；

五、标准主要条款说明：

（一）、标准名称：

嘉兴市食品工业协会《2019 年第一批团体标准制订、修订计划》的通知要求标准名称为“复合胶魔芋制品”，起草工作组会议讨论一致意见把标准名称修改为“复合魔芋制品”。

（二）、前言部分：

在“前言”中确定由嘉兴市食品工业协会归口，便于标准的咨询服务和相关解释。

（三）、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、运输和销售。

（四）、规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据复合魔芋制品的指标和检测方法引用了相关国家标准等。

（五）、术语和定义：

在本标准中，根据复合魔芋制品行业目前的工艺和配料进行归纳，给出“复合魔芋制品”的定义。

复合魔芋制品以魔芋粉、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，含卡拉胶的魔芋制品。

（六）、技术要求：

1、原料要求

魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

饮用水应符合 GB 5749 的规定，其他原料应符合相应的国家标准、行业标准等。

2、感官要求

为该产品提出了符合产品特点的基本要求。

3、理化指标

水分：根据行业实际检测情况确定。

PH：根据行业实际检测情况确定。

黏度：根据行业实际检测情况确定。

4、污染物限量

铅：根据 GB2762 中蔬菜制品确定。

其他污染物限量：符合 GB 2762 的规定。

5、微生物限量

参照 GB31637 食品安全国家标准食用淀粉确定为如下

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				

致病菌限量应符合 GB 29921 中的规定。

6、食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

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。

（七）、检验方法：

为了规范复合魔芋制品指标参数的统一性和作为判断依据，标准文本中列出了各指标的具体检测方法。

（八）、检验规则：

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、pH、黏度和菌落总数。出厂检验项目全部符合本标准要求，判该批产品为合格产品。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。

型式检验项目全部符合该标准的规定，判为合格品。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。

（九）、标签和标志：

预包装产品标签应符合 GB 7718等规定。

（十）、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。

（十一）、运输、贮存：

应符合 GB 31621 的规定。

二〇一九年九月二十五日