

团 体 标 准

T/LFSA XXX-2020

魔芋即食食品 Konjac instant food (征求意见稿)

2020-xx-xx 发布

2020-xx-xx 实施

XXXXXXX 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由漯河市市场监督管理局提出。

本标准由漯河市食品安全协会归口。

本标准起草单位：xxxxxx。

参与起草单位：xxxxxx。

本标准主要起草人：xxxxxx。

本标准首次发布。

魔芋即食食品

1 范围

本标准规定了魔芋即食食品的定义、技术要求及检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本标准适用于魔芋即食食品的生产、检验。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 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 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 18104 魔芋精粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

NY/T 494 魔芋粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 定义

根据工艺不同分为清水魔芋即食食品、方便魔芋即食食品及调味魔芋即食食品。

3.1 清水魔芋即食食品

以饮用水、魔芋或魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加或不添加辅料，经调粉、膨化、熟制成型、浸泡、包装、杀菌等工序制成的可直接食用的清水魔芋即食食品。

3.2 方便魔芋即食食品

以清水魔芋制品搭配用于调味和提供营养的可食用物料，如调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等制品，可直接附于方便魔芋即食食品或单独包装。

3.3 调味魔芋即食食品

以饮用水、魔芋或魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加或不添加辅料，经调粉、膨化、熟制成型、浸泡、冷冻或不冷冻、蒸煮或不蒸煮、脱水、调味、包装、杀菌等工序制成的可直接食用的魔芋即食食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求及检验方法

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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的组织状态，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标及检验方法

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	
	清水魔芋即食食品	方便/调味魔芋即食食品		
酸价（以脂肪计） ^a （KOH），mg/g	≤	/	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤	/	0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计），mg/kg	≤	1.0		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	2.5		GB 5009.22
a 仅适用于脂肪含量大于10%以上的产品				

4.4 微生物指标及检验方法

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注：方便魔芋即食食品，微生物为混合后检测。					

4.5 食品添加剂和食品营养强化剂

4.5.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760规定。

4.5.2 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

4.6 净含量及检验方法

定量包装商品应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》执行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一班次、同一品种的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

5.2.1 出厂检验时，从生产企业成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及留样的需要。

5.2.2 型式检验时，从生产企业成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目的需要。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品需经生产企业检验部门逐批检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量（仅适用于定量包装商品）、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品质量安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他

5.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合本标准时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用留样或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合本标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，如复检项目仍有一项不合格，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

6 标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家相关标准的规定。

6.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

6.4 保质期

生产企业应根据产品工艺特性确定保质期。
