ICS 67.080.20

CCS X 26

|  |
| --- |
|  |

团体标准

T/ZFS XXXX—2020

|  |
| --- |
|  |

魔芋凝胶制品

Konjac gel products

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

202X-XX-XX发布

202X-XX-XX实施

浙江省食品学会   发布

目  次

[前言 II](#_Toc34064674)

[1　范围 1](#_Toc34064675)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc34064676)

[3　术语和定义 1](#_Toc34064677)

[4　产品分类 2](#_Toc34064685)

[5　技术要求 2](#_Toc34064704)

[6　生产加工过程卫生要求 4](#_Toc34064708)

[7　试验方法 4](#_Toc34064712)

[8　检验规则 5](#_Toc34064712)

[9　标签、标志和包装 5](#_Toc34064712)

[10　运输和贮存 6](#_Toc34064712)

[11　销售 6](#_Toc34064712)

[12　召回 6](#_Toc34064712)

前  言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省食品学会提出并归口。

本文件起草单位:XXXXX、XXXXX、XXXXX、XXXXX。

本文件主要起草人:XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

魔芋凝胶制品

1. 范围

本文件规定了魔芋凝胶制品的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志和包装、运输和贮存、销售和召回方面的要求。

本文件适用于魔芋凝胶制品的生产、检验和销售。

1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.26食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 14880食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 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

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

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[2005]第75号定量包装商品计量监督管理办法

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

魔芋凝胶制品 konjac gel products

以水和魔芋为主要原料，经加水润胀和加热糊化，添加凝固剂或其他食品添加剂及辅料，凝胶后模仿各种植物制成品或动物及其组织的特征特性，再经包装、灭菌（或不灭菌）等工艺加工制成的凝胶制品。

1. 产品分类

根据仿生对象的特征特性的不同，可分为以下三类:

1. 人造米面食品:模仿米面食品形状等特征加工成型的魔芋凝胶制品；
2. 人造海鲜食品:模仿海鲜形状特征或口味加工成型的魔芋凝胶制品，如人造海参、人造鲍鱼、海鲜味的魔芋豆腐等；
3. 人造畜禽动物食品:模仿各种畜禽动物及其内脏形状、色泽、质地等特征特性加工成型的魔芋凝胶制品；
4. 人造蔬菜食品：模仿各种蔬菜的形状、色泽、质地等特征特性加工成型的魔芋凝胶制品。
5. 技术要求
	1. 原辅料要求

饮用水应符合 GB 5749 规定的要求。

魔芋粉应符合NY/T 494 规定的要求。

魔芋精粉符合GB/T 18104 规定的要求。

其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

* 1. 感官要求

感官要求应符合表1规定。

1. 魔芋凝胶制品感官要求

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 要求 |
| 人造米面食品 | 人造海鲜食品 | 人造畜禽动物食品 | 人造蔬菜食品 |
| 色泽 | 具有该产品应有的黄白色或白色 | 具有与相应模仿对象相近的颜色 | 具有与相应模仿对象相近的颜色 | 具有与相应模仿对象相近的颜色 |
| 组织状态 | 具有与米面食品相近的形态质地，外形光滑，形状完整整齐一致，富有弹性和刚性，脆而爽滑，不软绵，不混汤 | 具有与海鲜食品相近的形态质地，外形光滑，形状完整整齐一致，富有弹性和刚性，脆而爽滑，不软绵，不混汤 | 具有与畜禽动物食品相近的形态质地，外形光滑，形状完整整齐一致，富有弹性和刚性，脆而爽滑，不软绵，不混汤 | 具有与蔬菜食品相近的形态质地，外形光滑，形状完整整齐一致，富有弹性和刚性，脆而爽滑，不软绵，不混汤 |
| 气味和滋味 | 具有魔芋固有的气味和滋味，无异味 | 具有海鲜食品固有的气味和滋味，无异味 | 具有畜禽动物食品应有的气味和滋味，无泥沙，无异味 | 具有蔬菜食品应有的气味和滋味，无泥沙，无异味 |
| 杂质 | 正常视力下，无肉眼可见杂质 |

* 1. 理化指标

理化指标应符合表2规定。

1. 魔芋凝胶制品理化指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 人造米面食品 | 人造海鲜食品 | 人造畜禽动物食品 | 人造蔬菜食品 |
| 优级 | 合格 | 优级 | 合格 | 优级 | 合格 | 优级 | 合格 |
| 二氧化硫(以沥出物计），g/kg | ≤0.03 | ≤0.05 | ≤0.03 | ≤0.05 | ≤0.03 | ≤0.05 | ≤0.03 | ≤0.05 |
| 淀粉% | ≤10 | ≤20 | ≤10 | ≤20 | ≤10 | ≤20 | ≤10 | ≤20 |
| 固形物含量% | ≥50 | ≥70 | ≥60 | ≥50 |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合表4规定。

1. 污染物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤0.5 |
| 铅（以Pb计），mg/kg | ≤0.5 |
| 其它污染物限量应符合GB 2762的规定 |

* 1. 微生物限量

预包装产品致病菌限量应符合GB 29921中即食果蔬制品（含酱腌菜类）的规定。

即食类产品微生物限量还应符合表4规定。

1. 即食类产品微生物限量

|  |  |
| --- | --- |
| 项 目 | 采样方案a及限量（若非指定，均以CFU/g表示） |
| 大肠菌群 | n | c | m | M |
| 5 | 2 | 10 | 1000 |
| a样品的采样和处理按GB 4789.1执行。 |

商业无菌工艺生产的产品应符合GB 7098的规定。

* 1. 食品添加剂和食品营养强化剂限量

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

* 1. 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

1. 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881的规定。

1. 试验方法
	1. 感官要求

将样品平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下肉眼观察其色泽；用刀剖开后观察其组织形态和杂质；然后用鼻嗅其气味；用口品尝其滋味；水煮后观察是否混汤。

* 1. 理化指标
		1. 二氧化硫

按GB 5009.34 规定的方法测定。

* + 1. 淀粉

按GB 5009.9 规定的方法测定。

* + 1. 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

* 1. 污染物限量
		1. 总砷

按GB 5009.11 规定的方法检验。

* + 1. 铅

按GB 5009.12 规定的方法检验。

* 1. 微生物限量
		1. 大肠菌群

按GB 4789.3 规定的平板计数法测定。

* + 1. 商业无菌

按GB 4789.26规定的方法测定。

* 1. 净含量

按JJF 1070 规定的方法测定。

1. 检验规则
	1. 组批

同一班次、同一品种和相同工艺的产品为一批。

* 1. 抽样

在成品库内抽样，抽样单位以包计。

抽样基数不少于100个包装（或50Kg），抽样数量不少于20个包装（或2Kg），数量满足检验和留样的需要。将样品平均分为2份，1份检验，1份备查。

* 1. 出厂检验

预包装产品出厂检验项目包括感官、净含量和固形物含量；即食产品出厂检验项目包括感官、净含量、固形物含量和大肠菌群；商业无菌工艺生产的产品出厂检验项目包括感官、净含量、固形物含量和商业无菌。

出厂检验项目全部符合本标准规定要求的，判该批为合格产品。

出厂检验项目如有 1 项不符合本标准规定的要求，可在抽样批次中加倍抽样复检，仍有不符合本标准要求的，判该批为不合格产品。超过2项（含2项）不符合本标准规定要求的，不应复检，直接判该批为不合格产品。微生物项目如有一项不符合标准，判该批为不合格产品，不得复检。

* 1. 型式检验

正常生产时应每6个月进行一次型式检验；此外有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定时；
2. 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
3. 产品停产半年以上，恢复生产时；
4. 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
5. 国家质量监督机构提出要求时。

型式检验应按照5.2～5.7的项目进行检验。

型式检验项目全部符合本标准规定要求的，判该批为合格产品。

型式检验项目不超过3项（含3项）不符合本标准的，可进行复检，复检后仍有 1 项不符合本标准要求的，判该批为不合格产品。超过3项不符合本标准的，不应复检，判该批为不合格产品。微生物项目如有一项不符合标准，判为不合格品，不得复检。

1. 标签、标志和包装
	1. 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，分级产品上还应注明产品等级；包装运输标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装

使用复合包装材料应符合GB 4806.7或GB/T 10004的规定，其他包装材料和容器必须符合相应国家标准和有关规定。

1. 运输和贮存
	1. 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋、冻结。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

* 1. 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混贮，避免阳光直射和靠近热源，防止冻结。

1. 销售

销售应符合GB 31621相关的规定。

1. 召回

发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

应将食品召回和处理情况向所在地县级市场监督管理部门报告;需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应提前报告时间、地点。县级市场监督管理部门认为必要的，企业应配合其实施现场监督。

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_