

ICS 67.080.20
CCS X 26

团 体 标 准

T/CIET XXX—2024

魔芋制品

Konjac products

2024-03-20 发布

2024-03-20 实施

中国国际经济技术合作促进会 发布

目 次

前言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 技术要求	4
5 生产加工过程的卫生要求	5
6 试验方法	5
7 检验规则	6
8 标签、包装、运输、贮存	6
参考文献	8

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。

本文件由盐津铺子食品股份有限公司提出。

本文件由中国国际经济技术合作促进会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

魔芋制品

1 范围

本文件规定了魔芋制品的技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于魔芋制品的生产、检验和销售。

2 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 4789.2 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 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 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

魔芋制品 konjac products

以魔芋或魔芋粉或魔芋精粉、水为主要原料，添加或不添加辅料、食品添加剂、食品营养强化剂，经特定工艺制成的产品，可添加或不添加方便调料包。

3.2

即食魔芋制品 instant konjac products

指打开内包装即可食用或加调料、佐料拌匀后即可食用的魔芋制品（3.1）。

3.3

非即食魔芋制品 non instant konjac products

指打开内包装，需要加工后才可以食用的魔芋制品（3.1）。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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	具有产品应有的色澤	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的形态，无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求	
	即食魔芋制品	非即食魔芋制品
淀粉/(g/100g)	≤ 20.0	
膳食纤维/(g/100g)	≥ 6.0	
酸价 ^a (以脂肪计) / (KOH) (mg/g)	≤ 5.0	—
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	—

^a仅限含油型产品。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 对蔬菜制品中酱腌菜的规定。

4.5 微生物限量

4.5.1 即食类产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 即食类产品微生物限量

项目	采样方案及限量			
	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	10^3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000

注1：样品的采集及处理按GB 4789.1执行。
注2：添加方便调料包的产品，经混合后检测。

4.5.2 非即食类产品微生物限量应符合表4的规定。

表4 非即食类产品微生物限量

项目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10^5	10^6
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^3

注：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 食品添加剂要求和食品营养强化剂

- 4.6.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。
- 4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 对腌制蔬菜的规定。
- 4.6.3 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 对腌制蔬菜的规定。

4.7 净含量

应符合国家市场监督管理总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取适量试样置于清洁的白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质；闻其气味，用温水漱口后，品尝其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 淀粉

按GB 5009.9规定的方法测定。

6.2.2 膳食纤维

按GB 5009.88规定的方法测定。

6.2.3 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

6.2.4 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

6.3 污染物

按GB 2762中规定的方法测定。

6.4 微生物指标

6.4.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.4.2 大肠菌群

按GB 4789.3中平板计数法规定的方法测定。

6.4.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定

6.4.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法测定。

6.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一批原料、同一生产线、同一品种包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 在成品库按批随机抽样，抽样单位以“袋”或“盒、桶”计。

7.2.2 出厂检验从每批成品中随机抽取，取样量应不少于检验所需的2倍。样品分为两份，一份作为检验，一份作为备样。

7.2.3 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取，不少于2kg的产品进行检测，样品分为两份，一份作为检验，一份作为备样。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经生产企业检验部门按本文件规定的方法检验合格，出具合格证明后方可出厂。

7.3.2 即食类产品出厂检验项目应包括感官、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量。非即食类产品检验项目包括感官、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每半年进行一次，出现下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上（含半年），恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

7.4.2 型式检验项目为4.2~4.7规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部符合本文件时，则判定为合格品。

7.5.2 微生物指标有任1项指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格，不得复检。

7.5.3 除微生物以外，其他有不符合本文件要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检项目全部符合本文件要求时，判该批次产品为合格；若仍有1项或1项以上指标不符合本文件要求时，则判定该批次产品为不合格。

8 标签、包装、运输、贮存

8.1 标签和标志

8.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.1.2 运输包装标签应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装

8.2.1.1 塑料包装封口应严密平整，无漏气、破损、玷污。

8.2.1.2 马口铁桶包装应符合GB/T 14251的技术要求。封口严密，不允许漏气。

8.2.2 运输包装

瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定，其他运输包装应符合相应的标准规定。

8.3 运输

运输工具应保持清洁。不应与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时防止挤压、曝晒、雨淋、冷冻。装卸时轻搬、轻放。

8.4 贮存

产品应存放在清洁、干燥、阴凉、通风良好的仓库内，有防尘、防鼠、防蝇虫设施。不应与有毒、有污染的物品或杂物混存、混放。产品存放应保持离地10 cm以上，离墙20 cm以上。堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
-