

T/R YFW

上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会团体标准

T/R YFW 28—2024

饶有丰味 广丰即食魔芋淀粉制品

Abundant flavor Guangfeng Instant konjac starch products

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语与定义 2

4 要求 2

5 食品添加剂和食品营养强化剂 5

6 生产加工过程的卫生要求 5

7 检验规则 5

8 标志、标签、包装、运输、贮存 6

前 言

本标准编制所依据的起草规则为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》。

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。

本标准由上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会提出并归口。

本标准起草单位：上饶师范学院、广丰区农业农村局、上饶市广丰区农文旅发展集团有限公司、上饶市广丰区饶有丰味商贸有限公司、上饶市广丰区特色产品区域公用品牌协会、上饶农业技术创新研究院、上饶市农林水科学研究中心、江西农教授科技开发有限公司。

本标准主要起草人：李云、徐兵、包秋仙、周敏、郭明英、陈平睿、蒋佳慧、李秋芳、桑雯、魏平慧。

饶有丰味 广丰即食魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了广丰即食魔芋淀粉制品的术语和定义、要求、食品添加剂和食品营养强化剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于广丰即食魔芋淀粉制品。

2 规范性引用文件

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

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 21999 蚝油
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 1070 辣椒酱
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10416 调味料酒
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 广丰即食魔芋淀粉制品

以魔芋淀粉制品为主要原料，以食用植物油、食用盐、辣椒、辣椒酱、酱腌菜、芝麻、藻类制品、豆瓣酱、白砂糖、料酒、食醋、酱油、蚝油、味精、鸡精、复合调味料、香辛料（罂粟除外）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、食用香精、食用香料）中的一种或几种为辅料，经浸泡、卤制、拌料、包装、杀菌等工艺生产而成的即食魔芋淀粉制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 魔芋淀粉制品

应符合GB 2713的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.4 辣椒

应符合GB/T 30382或相应标准的规定。

4.1.5 白砂糖

应符合GB13104或GB/T 317的规定。

4.1.6 辣椒酱

应符合NY/T1070或相应标准的规定。

4.1.7 酱腌菜

应符合GB 2714的规定。

4.1.8 芝麻

应符合GB/T 11761的规定。

4.1.9 豆瓣酱

应符合GB/T 20560的规定。

4.1.10 藻类制品

应符合GB 19643的规定。

4.1.11 酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.12 料酒

应符合SB/T 10416的规定。

4.1.13 食醋

应符合GB 2719的规定。

4.1.14 蚝油

应符合GB/T 21999的规定。

4.1.15 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.16 鸡精

应符合SB/T 10371的规定。

4.1.17 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.18 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

4.1.19 5'-呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

4.1.20 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

4.1.21 脱氢乙酸钠

应符合GB 25547的规定。

4.1.22 谷氨酸钠

应符合GB 1886.306的规定。

4.1.23 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

4.1.24 乙基麦芽酚

应符合GB 1886.208的规定。

4.1.25 食用香精

应符合GB 30616的规定。

4.1.26 食用香料

应符合GB 29938的规定。

4.1.27 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 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	具有产品应有的色泽。	取适量试样，置于一清洁、干燥的器皿中，在自然光下目测其外观、色泽和杂质，鼻嗅其气味，口尝其滋味。
组织形态	具有产品应有的形态，无霉变。	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味，无霉味及其它异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表2的规定，其他污染物限量应符合GB 2762的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^e 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	1	20	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
菌落总数	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
^e 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.1 食品添加剂和食品营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂和食品营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760、GB 14880 及国家相关法律法规的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

生产过程应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样数量应满足检验及留样的要求。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为感官、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设备时。

7.4 判定规则

7.4.1 所检验项目全部符合本标准，判为合格品；

7.4.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

7.4.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准规定时，允许对该批次产品留样复检。复检结果不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

7.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.2.3 外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

8.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

8.4 贮存

仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。