

团 体 标 准

T/LFSA 004-2025

魔芋即食食品

Konjac instant food

2025-12-06 发布

2025-12-06 实施

漯河市食品安全协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本文件代替 T/LFSA 004-2020《魔芋即食食品》，与 T/LFSA 004-2020 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——修改及增加了术语和定义（见 3.1、3.2、3.3，T/LFSA 004-2020 的 3.1、3.2）

——新增产品分类，魔芋即食食品分为调味型魔芋即食食品和方便型魔芋即食食品（见 4.1、4.2）。

——增加理化指标膳食纤维（见 5.3）；理化指标中铅、食品添加剂指标删除，通过 5.5 食品添加剂和食品营养强化剂、5.6 污染物限量条款要求；

——更改了检验规则（见第 6 章，T/LFSA 004-2020 的 5.3.1、5.3.2）

——更改了标签（见第 7 章，T/LFSA 004-2020 的 6.1）

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。

本文件由漯河市市场监督管理局提出。

本文件由漯河市食品安全协会归口。

本文件起草单位：漯河市食品安全协会、漯河市平平食品有限责任公司、漯河卫到食品科技有限公司、漯河市食品检测中心、中原食品实验室检测中心、河南省休闲食品工程技术研究中心、漯河市消费者协会、河南省食品工业科学研究所有限公司、方圆标志认证集团河南有限公司、漯河职业技术学院、漯河市有鹿食品有限公司、河南南街村休闲食品科技有限公司、河南上善企业管理咨询有限公司、漯河杏林食品有限公司、南宁市卫龙食品发展有限公司、南宁杏林食品有限公司。

本文件主要起草人：米军锋、徐亚梅、何梦苇、李林、李阳阳、刘忠思、王霖、查中生、黄明珠。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2020年首次发布为T/LFSA 004-2020

——本次为第一次修订。

魔芋即食食品

1 范围

本文件规定了魔芋即食食品的术语和定义、分类、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。

本文件适用于魔芋即食食品。

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；不标注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 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 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 5009.12 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 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定
- 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 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

NY/T 494 魔芋粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号[2023] 《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文件。

3.1 魔芋即食食品 Konjac instant food

以饮用水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加或不添加辅料，经配粉、溶胀、熟制成型、浸泡、脱水或不脱水制成魔芋胚，再经调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌加工制成的魔芋即食食品；

3.2 魔芋胚 konjac base

以饮用水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加或不添加辅料，经配粉、溶胀、熟制成型、浸泡、脱水或不脱水、包装、杀菌或不杀菌等工序制成的魔芋制品。

3.3 方便料包 pre-portioned convenience pack

用于调味或提供营养的可食用物料包，如调味料、蔬菜、豆类、坚果、畜禽、水产、谷物等加工制品。

4 产品分类

按照加工方式分为调味型魔芋即食食品和方便型魔芋即食食品。

4.1 调味型魔芋即食食品

4.1.1 以饮用水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加或不添加辅料，经配粉、溶胀、熟制成型、浸泡、脱水或不脱水制成魔芋胚，再经调味、包装、杀菌加工制成的魔芋即食食品；

4.1.2 以魔芋胚为主要原料，添加或不添加辅料，经调味、包装、杀菌等工序制成的魔芋即食食品。

4.2 方便型魔芋即食食品

以饮用水、魔芋粉或魔芋精粉为主要原料，添加或不添加辅料，经配粉、溶胀、熟制成型、浸泡、脱水或不脱水、包装、杀菌等工序，再搭配独立包装的方便料包制成的魔芋即食食品。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求及检验方法

感官要求及检验方法应符合表1的规定。

表 1 感官要求及检验方法

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	

5.3 理化指标及检验方法

理化指标及检验方法应符合表2的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项 目	指 标		检验方法
	调味型魔芋即食食品	方便型魔芋即食食品 ^b	
膳食纤维, g/100g ≥	3.0		GB 5009.88
酸价（以脂肪计）*（KOH）, mg/g ≤	3.0		GB 5009.229 冷溶剂自动电位滴定法
过氧化值*（以脂肪计）， g/100g ≤	0.25		GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	2.5		GB 5009.22

注 1：a 仅适用于脂肪含量大于 10%以上的产品。

注 2：b 魔芋胚沥干后（将内容物倾倒在直径 300mm 的圆筛，不锈钢丝织成，其直径为 1mm，孔眼为 2.8mm*2.8mm（相当于 7 目圆筛）的圆筛上，适当倾斜筛子，沥干 2min）与方便料包混合检验。

5.4 微生物限量及检验方法

微生物限量及检验方法应符合表3的规定。

表 3 微生物限量及检验方法

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	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: 方便型魔芋即食食品,魔芋胚沥干后((将内容物倾倒在直径 300mm 的圆筛,不锈钢丝织成,其直径为 1mm,孔眼为 2.8mm*2.8mm(相当于 7 目圆筛)的圆筛上,适当倾斜筛子,沥干 2min)与方便料包混合检验。					

5.5 食品添加剂和食品营养强化剂

5.5.1魔芋即食食品食品添加剂的使用应符合GB 2760的16.07其他类及国家卫生健康委员会发布的相关公告；各独立包装的方便料包应符合GB 2760的规定。

5.5.2食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

5.6 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中蔬菜制品（酱腌菜、干制蔬菜除外）的规定。

5.7 净含量及检验方法

定量包装商品应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检测应按JJF 1070的规定执行。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一生产线、同日生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 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。

6.2.2 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品需经生产企业检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括：感官、净含量。

6.4 型式检验

本文件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。

6.5 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文件时，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，若结果均符合本文件要求时，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。

7 标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

7.1.1 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。

7.1.2 食品名称宜标注真实属性名称“魔芋即食食品”。

7.1.3 方便型魔芋即食食品需标注食用方法。

7.2 包装

包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

7.4 保质期

生产企业应根据产品工艺特性确定保质期。
