

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/xxxx-2019

食品安全地方标准 魔芋制品

(报批稿)

xxxx-xx-xx发布

xxxx-xx-xx实施

陕西省卫生健康委员会

发布

前 言

本标准由安康市食品药品监督管理局提出。

本标准由安康市食品药品监督管理局、陕西省产品质量监督检验研究院、安康市魔芋产业发展协会、安康市质量技术检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：崔鸣、兰天康、陈鸿剑、柯红梅、李涛、李川、李建国、朱新鹏。

本标准属首次发布。

食品安全地方标准

魔芋制品

1 范围

本标准适用于魔芋制品。

2 术语和定义

魔芋制品是以魔芋或魔芋粉（魔芋精粉）为主要原料，添加或不添加辅料、食品添加剂，经特定工艺制成的产品。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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。
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织状态	具有产品应有的形态	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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
淀粉, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.9
膳食纤维, g/100g	≥ 5.0	GB 5009.88

3.4 微生物限量

3.4.1 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。

3.4.2 即食类产品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	1000	GB 4789.3 平板计数法
注 ^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762对蔬菜类别中腌渍蔬菜的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760对蔬菜类别中腌渍蔬菜的规定。