Q/SZA

四川泽安食品有限公司企业标准

Q/SZA0001S-2026

魔芋豆腐

2026-03-15 发布　　2026-04-15 实施

四川泽安食品有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 1
4　检验规则 2
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 3

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，本公司参照 GB/T 41811《魔芋凝胶食品质量通则》，并结合产品特性，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》要求，起草了《魔芋豆腐》文件。

本文件由四川泽安食品有限公司提出。

本文件起草单位：四川泽安食品有限公司。

本文件主要起草人：苏惠、张凯文。

魔芋豆腐

1 范围

本文件规定了魔芋豆腐的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以食用魔芋粉为原料，辅以饮用水、食用盐、食用淀粉中的一种或多种，添加或不添加碳酸钠（食用碱），经配料、煮浆、点浆、成型、分切、包装等工艺制成的非即食魔芋制品。

2 规范性引用文件

本文件中引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定

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 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

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 食用淀粉粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

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	具有品种应有的色泽	在自然光线下，将样品倒入白瓷盘中，目测其色泽、组织形状和杂质，嗅其气味
气味	具有魔芋特有的气味，无异味	
组织形状	形状完整，富有弹性	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
pH值	8～12	GB 5009.237
膳食纤维（以干基计）/（g/100g）　≥	30	GB 5009.88
铅（以Pb计）/（mg/kg）　≤	0.29	GB 5009.12

3.4　微生物限量

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[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
[a] 样品的采集及处理按 GB 4789.1执行。					

3.5　污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6　真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7　农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.8　食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.9　净含量及允许短缺量

按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》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.10　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4　检验规则

4.1　原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2　出厂检验

4.2.1　产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2　出厂检验项目包括感官要求、pH 值、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 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（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。