



中华人民共和国国家标准

GB/T ××××—202×

魔芋凝胶食品质量通则

General principle of Konjac gel food

20××-××-××发布

20××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件由全国食品工业标准化技术委员会(SAC/TC 64)提出并归口。

本文件起草单位：天津市天丰裕食品科技有限公司、中国园艺学会魔芋协会、西南大学、成都新星成明生物科技股份有限公司。

本文件主要起草人：王克夫、张盛林、孙水凤、明亚中、彭小明。

魔芋凝胶食品质量通则

1 范围

本文件规定了魔芋凝胶食品的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存要求。

本文件适用于魔芋凝胶食品的生产、检验和销售。

本文件不适用于散装魔芋豆腐、雪魔芋、以魔芋凝胶食品为原料的再制食品。

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 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求

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 第 75 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

魔芋凝胶食品 Konjac gel food

以魔芋粉或鲜魔芋、水为主要原料，添加或不添加其他食品配料或食品添加剂，经搅拌、糊化、碱性条件下加热凝胶固化、浸泡、改型、包装、杀菌等工序，利用魔芋凝胶不可逆的特性，经加工制成的食品。

4 要求

4.1 原辅料要求

应符合相应的标准规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	具有品种应有的色泽
组织形状	形状完整、富有弹性
气味	具有魔芋特有的气味,无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
pH 值	9~12
膳食纤维(以干基计)/(g/100 g)	≥33

4.4 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》,采用称量销售的产品除外,净含量为固形物含量。

5 试验方法

5.1 感官要求

在自然光线下,将样品倒入白瓷盆中。目测其色泽,组织形态和杂质,嗅其气味。

5.2 pH 值

按 GB 5009.237 规定的方法测定。

5.3 膳食纤维

按 GB 5009.88 规定的方法测定。

5.4 净含量

按照 GB/T 10786—2006 中 4.2.2 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

6.2.1 在成品库按批随机抽样,抽样单位以“袋”或“盒、桶”计。

6.2.2 每批按千分之一抽样,且不应少于5个单位。

6.3 出厂检验

出厂检验项目:感官要求、pH值、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 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。

6.4.2 型式检验项目为“要求”中4.2~4.4规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目符合本文件的规定时,则判为该批产品符合本文件。

6.5.2 检验项目如有1~2项不符合本文件,允许从原批中加倍抽样进行检验,复验结果合格则判该批产品符合本文件;复验结果如有再次出现不合格项目,则判该批产品为不符合本文件。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品标签应注明“液体为碱性保存液,不宜食用”。

7.1.2 运输包装标签应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品包装

7.2.1.1 塑料包装封口应严密平整,无漏气、破损、玷污。

7.2.1.2 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。

7.2.2 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。

7.3 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。

7.4 贮存

产品应存放在干燥、阴凉处常温保存,最佳温度5℃~15℃。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15 cm以上,离墙50 cm以上。