

# 团体标准

T/SZS XXXX—2025

## 圳品 魔芋凝胶食品

ZHEN PIN—*Konjac* gel food

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

T/SZS



# 圳品 魔芋凝胶食品

## 1 范围

本文件规定了圳品 魔芋凝胶食品的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签和标识、包装、运输和贮存。

本文件适用于魔芋凝胶食品。

## 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 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/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/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- 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
- GB/T 41811 魔芋凝胶食品质量通则
- NY/T 2981 绿色食品 魔芋及其制品
- CXS 193-1995 食品和饲料中污染物和毒素通用标准（GENERAL STANDARD FOR CONTAMINANTS AND TOXINS IN FOOD AND FEED）

## 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。

[来源：GB/T 41811—2022，3.1]

## 4 技术要求

### 4.1 感官要求

魔芋凝胶食品的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求			来源
	魔芋丝	魔芋豆腐	魔芋仿生动物食品	
色泽	具有该产品应有的黄白色或白色	具有该产品应有的灰褐色、黄白色或白色	具有与相应模仿对象一致的颜色	NY/T 2981
组织状态	外形光滑、整齐一致，富有弹性和刚性。脆而滑爽，不软绵，不混汤	形状完整、整齐一致，富有弹性和刚性，脆而滑爽，不软绵，不混汤	具有与模仿对象一致的形态质地，外形光滑，形状完整、整齐一致，富有弹性和刚性，脆而滑爽，不软绵，不混汤	
气味和滋味	具有魔芋丝固有的气味和滋味，无异味	具有魔芋固有的气味和滋味，无异味	具有该产品应有的气味和滋味，无泥沙，无异味	
杂质	正常视力下，无肉眼可见外来杂质			

4.2 理化要求

魔芋凝胶食品的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求			来源
	魔芋丝	魔芋豆腐	魔芋仿生动物食品	
沥出物含量	≥50	≥70	≥60	NY/T 2981
沥出物含水量	≤95	≤94	≤95	
葡甘露聚糖	≥30	≥30	≥50	
淀粉	≤20	≤10	≤20	
pH 值	9~12			GB/T 41811
膳食纤维	≥33			

4.3 安全要求

4.3.1 污染物限量

魔芋凝胶食品的污染物限量应符合GB 2762的规定，同时符合表3的要求。

表3 污染物限量

序号	物质名称	限量值 mg/kg	来源	备注
1	总砷 (Total Arsenic)	0.5	NY/T 2981	—
2	锡 (Tin)	250	香港规例第 132V 章 澳门第 23/2018 号行政法规 CXS 193-1995	适用于罐装食品
注1：“香港规例第 132V 章”指《食物搀杂（金属杂质含量）规例》（香港特别行政区第 132 章，附属法例 V）； 注2：“澳门第 23/2018 号行政法规”指《食品中重金属污染物最高限量》（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）。				

## 4.3.2 农药残留限量

魔芋凝胶食品的农药残留限量应符合表4的要求。

表4 农药残留限量

序号	物质名称	限量 mg/kg	来源
1	多菌灵 (Carbendazim)	0.1	NY/T 2981
2	辛硫磷 (Phoxim)	0.01	
3	敌百虫 (Trichlorfon)	0.01	
4	乐果 (Dimethoate)	0.01	
5	氧乐果 (Omethoate)	0.01	
6	五氯硝基苯 (Quintozene)	0.01	

## 4.3.3 微生物限量

魔芋凝胶食品的微生物限量应符合GB 29921的规定，同时符合表5的要求。

表5 微生物限量

序号	物质名称	限量	来源
1	沙门氏菌 (Salmonella)	不得检出	NY/T 2981
2	金黄色葡萄球菌 (Staphylococcus aureus)	不得检出	
3	大肠菌群 (Coliforms) /MPN/g	3.0	
4	菌落总数 (Bacterial count) /CFU/g	1000	

## 4.3.4 食品添加剂使用量

食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

## 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量为固形物含量。

## 5 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

## 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

型式检验项目包括本文件规定的全部项目。一般情况下，型式检验应至少每半年进行 1 次；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- 产品停产半年以上（含半年），恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 国家监督管理部门提出进行型式检验的要求时。

### 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 标签和标识

7.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.3 预包装产品标签应注明“液体为碱性保存液，不宜食用”。

## 8 包装、运输和贮存

### 8.1 包装



### 8.1.1 产品包装

8.1.1.1 塑料包装封口应严密平整，无漏气、破损、玷污。

8.1.1.2 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。

### 8.1.2 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。

## 8.2 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。

## 8.3 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。

### 参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 定量包装商品计量监督管理办法: 国家市场监督管理总局令第70号. 2023年
- [2] 食物掺杂(金属杂质含量)规例(香港特别行政区第132章, 附属法例V)
- [3] 食品中重金属污染物最高限量(澳门特别行政区第23/2018号行政法规)