

# DBS61

## 陕西省食品安全地方标准

DBS61/0020—2024

### 食品安全地方标准

### 魔芋凝胶制品

2024-06-07 发布

2024-12-07 实施

陕西省卫生健康委员会 发布

## 前 言

本标准代替 DBS61/0020-2019《陕西省食品安全地方标准 魔芋制品》。

本标准与 DBS61/0020-2019 相比，主要变化如下：

- 修改了名称；
- 修改了范围；
- 修改了术语、定义和分类；
- 修改了原料要求；
- 修改了理化指标；
- 修改了微生物限量；
- 修改了污染物限量；
- 修改了食品添加剂要求；
- 增加了其他。

本标准起草单位：安康市农业科学研究院、陕西科技大学、安康市科技资源统筹中心、陕西科仪阳光检测技术服务有限公司、陕西集味食品有限公司。

本标准主要起草人：孙莹莹、唐晓东、江海、贾玮、张励、李瑜、高海娜、穆登峰、余富世、李崇勇、石磊、杨皓、陈荣军、沈生英、陈军、刘桂春。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

DBS61/0020-2019。

# 食品安全地方标准

## 魔芋凝胶制品

### 1 范围

本标准适用于预包装的魔芋凝胶制品。

### 2 术语和定义

#### 2.1 魔芋凝胶制品

以鲜魔芋、魔芋粉或魔芋干片和水为主要原料，添加或不添加淀粉等其他配料、食品添加剂，经磨浆、加水溶胀、加热糊化、碱性条件下凝胶固化、熟制成型等工艺加工而成的魔芋凝胶制品，按生产工艺和食用方法可以分为即食魔芋凝胶制品和非即食魔芋凝胶制品。

##### 2.1.1 即食魔芋凝胶制品

熟制成型后经冷冻或不冷冻、脱水、调味、包装、杀菌等工艺制成，开袋即食的魔芋凝胶制品。

##### 2.1.2 非即食魔芋凝胶制品

熟制成型后保存于酸性或碱性液体中，经包装、杀菌等工艺制成，食用前需经处理的魔芋凝胶制品。

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

原辅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 <sup>a</sup>		检验方法
	即食魔芋凝胶制品	非即食魔芋凝胶制品	
淀粉/ (g/100g) ≤	15	8	GB 5009.9
膳食纤维/ (g/100g) (以干基计) ≥	23	33	GB 5009.88

<sup>a</sup> 固液混合物的魔芋凝胶制品只检测固形物，固形物的计算参照 GB/T 10786 中水果、蔬菜类罐头执行。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (25/g)	5	0	0	--	GB4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB4789.10

注 1: <sup>a</sup> 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。  
注 2: <sup>b</sup> 仅适用于即食魔芋凝胶制品。

### 3.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762对蔬菜制品的规定。

### 3.6 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

## 4 其他

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，并标出产品的分类名称，如即食魔芋凝胶制品或非即食魔芋凝胶制品。